



Julia Csergo, Christian Hottin et Pierre Schmit (dir.)

## Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales

Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, septembre 2012

Éditions de la Maison des sciences de l'homme

---

# Les patrimoines alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

## Éléments de caractérisation et enjeux d'un domaine culturel

Julia Csergo

---

DOI : 10.4000/books.editionsmsmh.16395

Éditeur : Éditions de la Maison des sciences de l'homme

Lieu d'édition : Paris

Année d'édition : 2020

Date de mise en ligne : 12 mai 2020

Collection : Ethnologie de la France et des mondes contemporains

ISBN électronique : 9782735126712



<http://books.openedition.org>

### Référence électronique

Csergo, Julia. *Les patrimoines alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco : Éléments de caractérisation et enjeux d'un domaine culturel* In : *Le patrimoine culturel immatériel au seuil des sciences sociales : Actes du colloque de Cerisy-la-Salle, septembre 2012* [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2020 (généré le 14 mai 2020). Disponible sur Internet : <<http://books.openedition.org/editionsmsh/16395>>. ISBN : 9782735126712. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.editionsmsmh.16395>.

---

Ce document a été généré automatiquement le 14 mai 2020.

---

# Les patrimoines alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco

Éléments de caractérisation et enjeux d'un domaine culturel<sup>1</sup>

Julia Csergo

---

« (...) vous verrez les empires mettre en lutte  
gastronomique de nombreuses armées pour  
déterminer la perfection du moindre mets [...] et  
la renommée des nations s'établir sur des  
omelettes soufflées. »  
(Charles Fourier.)

- 1 Depuis l'entrée en vigueur de la Convention de 2003 et la publication des directives qui l'ont rendue opérationnelle en 2008, les débats animés soulevés par les velléités de certains états, notamment par la France, de faire inscrire des éléments relevant des pratiques alimentaires sur les listes du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (PCI), semblent clos<sup>2</sup>. Aujourd'hui, l'examen attentif des listes du PCI fait ressortir la multiplication d'éléments relevant de l'alimentation. Aussi, la question que j'avais abordée en 2012 lors du colloque de Cerisy, à savoir « les pratiques alimentaires – dont la gastronomie – constituent-elles des patrimoines culturels immatériels ? », s'est rapidement révélée dépassée. Et j'ai pu en faire une analyse critique depuis (Csergo 2016). Elle n'était cependant pas tout à fait incongrue, puisqu'elle avait été officiellement posée à l'issue d'une recommandation émise par la France à la 3<sup>e</sup> session du comité intergouvernemental de la Convention (Istanbul, 4-8 novembre 2008), et traitée lors d'une réunion d'experts internationaux organisée les 4 et 5 avril 2009 à Vitré (Ille-et-Vilaine) par le ministère de la Culture et de la Communication (MCC).<sup>3</sup> Quoiqu'il en soit, lors de ces Rencontres de Cersisy, Cécile Duvelle, alors secrétaire de la Convention pour la sauvegarde du PCI et chef de la section du patrimoine culturel immatériel à l'Unesco, semblait apparemment mettre un terme à ce débat :

À l'Unesco, il n'y a jamais eu de doute sur le fait que les patrimoines alimentaires sont pleinement intégrés à la notion de PCI.

- 2 Elle ne manquait cependant pas d'atténuer la portée de ce propos en diluant les patrimoines alimentaires dans l'ensemble des patrimoines culturels.

Rien n'y échappe. Il ne peut pas y avoir de manifestation culturelle, sans, à un moment donné, une dimension alimentaire, qu'elle soit de nature commerciale ou pas, d'ailleurs<sup>4</sup>.

- 3 J'ai donc reformulé ma question initiale, maintenant datée, mais que je tiens à mentionner car elle témoigne du contexte problématique de l'époque. Je souhaite donc m'attarder ici sur la question, cruciale me semble-t-il, qui est celle de la reconnaissance du statut alimentaire d'éléments inscrits sur les listes du PCI de l'Unesco et j'interrogerai les enjeux géopolitiques contenus dans la convention de 2003, qui sont susceptibles d'expliquer les résistances à reconnaître le domaine alimentaire, voire gastronomique, parmi les domaines culturels concernées par la Convention de 2003. La distinction que j'opère à cet égard ne fera pas l'objet de cet article dans lequel je réunirai sous le terme « alimentaire » ces deux domaines, c'est à dire autant les éléments qui relèvent de la subsistance (cultures alimentaires), que ceux font référence à une recherche de la qualité et du plaisir de la table, inscrite elle aussi dans les territoires de l'identité, et qui repose sur la combinaison harmonieuse et réfléchie, de produits, de cuisines, d'ordonnancement et de présentation des repas, de conduites de sociabilité (cultures gastronomiques).
- 4 Ainsi, alors que la Convention a fait surtout l'objet d'analyses menées par des ethnologues et des anthropologues qui ont, le plus souvent, interrogé leur propre posture disciplinaire vis à vis de l'émergence d'un nouveau champ patrimonial, je vais tenter de proposer ici une lecture historique de l'inscription au PCI de l'Unesco d'éléments relevant du domaine alimentaire. Cette démarche soulève un certain nombre d'obstacles épistémologiques que je ne ferai que rapidement mentionner : tout d'abord, les difficultés qu'il y a pour l'anthropologie historique à travailler l'histoire immédiate ; ensuite, la nécessaire distanciation critique que l'historien doit adopter, et qui oblige, dans l'éventualité où il est lui-même « fabricant » (Suremain & Galipaud 2015) de ce patrimoine, comme dans le cas présent, à adopter une posture quasi schizophrénique (Élias 1993) ; enfin, les difficultés pour l'historien qui est celui d'une aire et d'une époque, à appréhender un objet dans la dimension-monde du supranational qui est celle de l'Unesco. Compte tenu de ces préalables, j'ai adopté un parti pris méthodologique consistant à réunir en corpus de sources de type archivistique, d'une part les dossiers de candidature (tels qu'ils sont accessibles sur le site de l'organisme international), d'autre part les textes de la Convention de 2003 et des instruments internationaux auxquels elle réfère dans son préambule. Le corpus a été soumis à une méthodologie de traitement quantitatif et qualitatif qui permettra d'examiner la question sous quatre angles : dans une première partie, je réunirai les éléments de caractérisation des éléments que je propose de qualifier et de reconnaître comme patrimoines « alimentaires » ; dans une deuxième partie, je soumettrai ces dossiers à un traitement statistique afin d'en mesurer l'importance dans le paysage des inscriptions au PCI et leurs caractéristiques ; la troisième partie de mon propos sera consacrée à une analyse synthétique du contenu des dossiers recensés, notamment autour des question des communautés « porteuses » et des mesures de sauvegarde proposées ; enfin, par la mise en relation des faits saillants avec les problématiques internationales dans lesquelles s'inscrit la Convention, à savoir celles de la diversité

culturelle, j'aborderai en conclusion la question dans l'ensemble de sa dimension prospective.

## Spécificité d'un domaine culturel et caractérisation des éléments de patrimoines alimentaires immatériels

- 5 La première question concerne la qualification « alimentaire » que l'on peut attribuer (ou non) à certains éléments inscrits. Dans la mesure où l'alimentation n'apparaît pas comme un des domaines définis par la Convention, cette qualification pourrait ne relever que de la subjectivité du chercheur ou bien encore des déclarations des différents protagonistes du PCI – à savoir l'Unesco, les États, les communautés, les groupes et individus. Je propose donc, dans un premier temps, d'en définir et d'en argumenter les caractères qui me semblent les plus pertinents. Par-là, je nuancerai fortement le propos défendu par Cécile Duvelle lorsqu'elle affirmait l'existence d'une forme de tautologie entre « patrimoine culturel immatériel » et « patrimoine alimentaire ». Au contraire, nous pouvons, en réalité, distinguer deux types d'éléments : ceux qui relèvent du domaine alimentaire, et ceux qui, bien que comportant une dimension alimentaire, ne s'inscrivent pas ce domaine et ne peuvent être recensés à ce titre.

### Quels critères retenir pour caractériser les patrimoines alimentaires ?

- 6 Faut-il le rappeler, l'alimentation est un besoin vital. À travers les organisations sociales auxquelles elle préside – puisqu'il faut répartir les rôles sociaux en fonction de la production, de la conservation, de la distribution et de la consommation de nourriture –, elle trouve sa place dans l'univers des réponses, diversifiées et pleines de sens, que les hommes apportent aux questions de la vie (sexe, naissance, maladie, mort). Ces réponses, dans leur diversité, constituent des cultures, c'est à dire des façons de penser le monde, de se penser dans le monde, et d'agir sur le monde<sup>5</sup>. Dans le domaine de l'alimentation, les cultures – croyances, rites, usages, coutumes, etc. – s'expriment donc à travers plusieurs entrées : celles qui concernent la relation que l'homme entretient avec la nature pour assurer la production de denrées – données par la nature ou par l'intervention humaine ; celles qui concernent les procédés de transformation et de conservation des aliments, et qui incluent l'acte culinaire qui les rends comestibles, aptes à la digestion et généralement bons au goût ; celles qui concernent la répartition et la distribution des denrées ; celles qui concernent enfin les formes de socialisation développées autour de l'acte d'incorporation de la nourriture – manières et rites qui structurent les liens, les hiérarchies, les partages, les célébrations du cycle de la vie des individus et des groupes. Aussi, comme domaine culturel à travers lequel s'affirment des identités qui distinguent une communauté d'une autre et qui scellent les appartenances, l'alimentation réunit des pratiques qui concernent la chaîne qui va de l'obtention des matières premières jusqu'à à l'acte de consommation.
- 7 À tous ces titres, les éléments qui se verraient caractérisés, par une communauté ou un groupe, comme des « patrimoines alimentaires » peuvent aisément s'inscrire dans chacun des cinq domaines visés par la Convention, ou même être transversaux à plusieurs de ces domaines. Ils peuvent s'inscrire dans le domaine des « Traditions et

expressions orales », dans la mesure où ils renvoient à des lexiques spécifiques, à des proverbes, à la littérature, à des chants, des discours, etc., qui disent, célèbrent, racontent, transmettent, les cultures alimentaires ; dans le domaine des « Arts du spectacle », s'ils renvoient aux cérémonies et mises en scène, aux chants, danses, musiques, cortèges, costumes, etc., plus ou moins théâtralisés et « spectacularisés » qui sont attachés à la production, à la transformation ou à la consommation alimentaires ; aux « Rituels et événements festifs », s'ils s'organisent comme des célébrations, des fêtes et des événements qui accompagnent les cycles de la vie des individus et des groupes, de la saisonnalité, du calendrier agricole et religieux ; aux « Connaissances et pratiques de la nature », s'ils renvoient aux connaissances liées à la production – de l'agriculture, de la forêt, de la pêche –, à l'approvisionnement, la conservation, la transformation culinaire, mais aussi aux usages diététiques et à la santé, ou encore à la préservation de l'environnement nourricier ; enfin, aux « Savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel », s'ils concernent les innombrables savoir-faire dont relèvent les transformations alimentaires – détenus par des familles et des groupes et, plus généralement, par des professionnels de la boulangerie, la fromagerie, la viticulture et autres producteurs de boissons, la confiserie, la pâtisserie, mais aussi la cuisine.

- 8 Notons toutefois que, de façon significative, les marges d'interprétation contenues dans la formulation de l'article 2 de la Convention – « Le patrimoine culturel immatériel [...] se manifeste notamment dans les domaines suivant : [...] » –, auxquelles nous avons recourues pour le dossier français ont été confirmées dans la conception même des nouveaux formulaires de candidature produits à partir de 2012. Ces derniers présentent cinq cases pouvant être cochées, et représentant chacune un des domaines référencés dans la convention, au seul titre d'exemples faut-il y insister. Une sixième case y figure, qui n'existait pas auparavant. Elle a été intitulée « Autre(s) », ce qui pourrait probablement ouvrir une voie de reconnaissance d'un domaine « alimentaire », voire même « gastronomique », comme l'aurait souhaité la France. Le dossier marocain relatif à l'argan (2014) s'inscrit dans cette orientation en désignant dans cet « autre » domaine : « Pratiques et modes de subsistance ». Ma proposition consiste donc à recenser, dans les listes représentatives (LR) mais aussi dans les listes de sauvegarde urgente (LSU), ceux des éléments qui relèvent des pratiques que nous venons d'énoncer.

## Quels éléments exclure du domaine alimentaire ?

- 9 Nous excluons en revanche de notre recension, les éléments de patrimoines culturels auxquels Cécile Duvelle faisait sans doute référence, c'est à dire ceux qui peuvent comporter, mais seulement entre autres aspects, une dimension alimentaire. Celle-ci apparaît généralement à travers une préparation et/ou une consommation culinaires dont la description détaillée peut figurer dans les descriptifs. Dans ces cas précis, les pratiques alimentaires n'existent que pour accompagner un rite dont la vocation est autre. Leur présence sert, par la force de l'incorporation collective, à sceller l'appartenance à la communauté ou au groupe qui partage le repas et à conférer, de ce fait, une certaine « efficacité » au rite célébré. Tels sont, par exemple, les cas du « Meshrep » (Chine, LSU-2010), de « La Parranda de San Pedro de Guarenas et Guatire » (Vénézuéla, LR-2013), du « Círio de Nazaré – Le Cierge de Notre-Dame de Nazareth – à Belém, dans l'État du Pará » (Brésil, LR-2013), de « La Cérémonie de purification des garçons chez les Lango du centre-nord de l'Ouganda » (Ouganda, LSU-2014), des « Fêtes

du feu du solstice d'été dans les Pyrénées » (Andorre, Espagne, France, LR-2015) ou du « Surova, festival populaire dans la région de Pernik » (Bulgarie, LR-2015). De la même façon, nous excluons aussi de notre recension les éléments relatifs aux savoir-faire concernant la production d'ustensiles qui peuvent être utilisés dans certaines préparations culinaires souvent détaillées dans les descriptions : tel est le cas du « Savoir-faire de la poterie en terre cuite dans le district de Kgatleng au Botswana » (Botswana LSU-2012) ou de « La fabrication artisanale traditionnelle d'ustensiles en laiton et en cuivre des Thatheras de Jandiala Guru, Penjab » (Inde, LR-2014).

## **Les éléments de patrimoines alimentaires inscrits sur les listes du PCI de l'Unesco : approche statistique (2008-2015)**

- 10 C'est donc dans les cadres définis par ces critères de qualification que j'ai procédé, après la lecture attentive de tous les dossiers inscrits entre 2009 et 2015, à la recension et au traitement statistique des éléments de « patrimoines alimentaires » figurant sur les listes de l'Unesco. Mon enquête part de l'année 2008, date d'ouverture officielle des listes du PCI par le report des éléments inscrits au programme des « Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité ». Elle se poursuit ensuite de 2009 – année des premières inscriptions relevant directement de la Convention de 2003 –, à 2015 – date de la finalisation de cet article.

### **Aucune proclamation de patrimoines alimentaires aux Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité (2001-2007)**

- 11 Aucun élément relevant du domaine alimentaire ne figure dans les quatre-vingt-dix « Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel », programme mis en place en 2001 et fondateur d'une première forme de reconnaissance internationale des patrimoines immatériels (Unesco, 2006a). Cette absence renvoie à l'idée, initialement défendue par les experts, de ne reconnaître comme PCI, quelles que soient les formulations qu'il a pu connaître au cours des débats, que les formes de cultures populaires que sont les traditions orales, les arts du spectacle et les espaces culturels (Khaznadar 2014). Néanmoins, lorsqu'en 2001, est inscrit « L'espace culturel de la place Jemaa el-Fna » (Maroc, report sur la LR 2008), son descriptif précise qu'il offre « une concentration exceptionnelle de traditions culturelles populaires marocaines » où sont particulièrement mis en valeur « les arts du spectacle et les expressions orales », mais aussi des « restaurants » et des « échoppes » « où l'on peut acheter des fruits, déguster des mets traditionnels ». Il a fallu attendre 2005 et l'initiative du Mexique, pour qu'une première candidature prétende à la reconnaissance, dans ce programme, d'un « patrimoine alimentaire », celui dit de « La cuisine mexicaine du maïs » (Pueblo de Maiz. La Cocina ancestral de México. Ritos, ceremonias y practicas culturales de la cocina de los Mexicanos). La candidature fut rejetée, la rumeur faisant alors état de l'impulsion qu'elle devait aux lobbies des producteurs de maïs. Nous n'avons malheureusement pas accès aux arguments qui ont motivé ce rejet, car, contrairement aux procédures de la Convention de 2003 qui prévoient une réunion et des décisions publiques, l'examen des candidatures au programme des Chefs d'œuvre était conduit

au cours de réunions privées dont les décisions n'étaient – et ne sont toujours – pas rendues publiques<sup>6</sup>.

## Une entrée par la Convention de 2003 (annexe 1)

- 12 En revanche, dès 2009, la première liste relevant directement de la Convention de 2003, présente des éléments de patrimoines alimentaires qui n'ont pas été officiellement identifiés – ou voulus être identifiés – comme tels, compte tenu probablement du contexte et des débats précédemment évoqués. C'est le cas de « *L'akiu no taue odori* »<sup>7</sup> et « *L'oku-noto no aenokoto* »<sup>8</sup> japonais qui figurent sur la Liste représentative, et qui ne sont autres que des rites agraires célébrant une production agricole, en l'occurrence le repiquage et/ou la récolte du riz, dont il est spécifié dans le premier dossier qu'il est l'« aliment de base » au Japon et, dans le second, que le rite comporte « la préparation d'un repas rituel offert à la divinité et mangé par les familles [...] composé d'*ama-zake*, d'un saké sucré à base de riz, un radis coupé en deux, un plat de riz cuit à l'étouffé et accompagné de haricots rouges, un *mochi*, un poisson entier ». Compte tenu de la méthodologie de recension retenue, il est entendu que ce n'est pas la mention de ce repas et de sa composition qui nous amène à qualifier l'*oku-noto no aenokoto* de patrimoine alimentaire : nous le retenons par sa vocation qui réfère à la seule question de la subsistance et du traitement rituel qui lui est donné par la communauté de cette région du Japon. La même année 2009, nous trouvons sur la Liste de sauvegarde urgente, le « *Sanké mon* » malien<sup>9</sup>, rite de pêche collective attaché aux ressources en eau, et dont il est précisé qu'il participe de « la survie de la population par la production de nourriture ». S'il s'agit dans ces trois cas de rites attachés à la sacralité de la ressource nourricière dans son lien avec la sacralité de la vie humaine, il n'en demeure pas moins qu'il s'agit là d'éléments relevant directement du traitement culturel donné à la production alimentaire, et à la relation que l'homme entretient avec une nature pourvoyeuse de denrées.
- 13 Par la suite, sur les listes allant 2010 à 2015, des éléments d'ordre « alimentaire » sont systématiquement repérables. Sur la Liste représentative de l'année 2010, aux côtés du « Repas gastronomique des Français »<sup>10</sup> et de « La cuisine traditionnelle mexicaine (...) »<sup>11</sup> qui ont tenté en vain de se revendiquer comme patrimoines alimentaires ou gastronomiques, nous trouvons trois autres éléments qui relèvent de ce domaine<sup>12</sup>. Le premier est « L'art du pain d'épices » de Croatie du Nord<sup>13</sup> dont la fonction d'offrande décorative, officiellement revendiquée et commodément retenue par l'Unesco<sup>14</sup>, n'exclut certainement pas la dimension alimentaire. Le résumé mentionne, sans ambiguïté, sa comestibilité : « Le pain d'épices est un produit à base de pâte. Ses principaux ingrédients sont la farine, le sucre, l'eau et le bicarbonate de soude. Il est façonné dans des moules, cuit, séché, peint à l'aide de divers colorants alimentaires et décoré » ; à un autre moment du descriptif, le miel est aussi mentionné dans sa confection, alors que « l'un des autres noms donnés à l'élément » est « l'artisanat de vente de miel ». Enfin, l'argumentaire qui insiste sur la dimension sociale de l'élément, précise : « Sans les pains-d'épiciers, la population perdrait une occasion de s'asseoir et de bavarder sous les tentes des pains-d'épiciers, de boire de l'hydromel, de manger des biscuits en pain d'épices [...] ». Les deux autres éléments rattachés au champ qui nous intéresse sont deux patrimoines de la Belgique flamande : « Les *krakelingen* et le *tonnekenbrand* »<sup>15</sup>, une fête qui célèbre à Grammont le cycle saisonnier (la fin de l'hiver) autour d'une spécialité issue de l'artisanat boulanger local, le craquelin, et le « *Houtem*



*jaarmarkt* »<sup>16</sup> un marché aux bestiaux qui réunit, à Hautem-Saint-Lievin, les éleveurs bovins de la région et des acheteurs, dont l'objectif est, faut-il le rappeler, la production de viande ou de lait.

- 14 L'année 2011 comporte quant à elle trois éléments que nous reconnaissons comme relevant du domaine alimentaire : deux d'entre eux figurent sur la Liste représentative, le « *Mibu no hana taue* » japonais<sup>17</sup>, un autre rite agraire associé au repiquage du riz et à sa récolte, et « La tradition cérémonielle du *keskek* » (Turquie)<sup>18</sup>, un plat préparé à base de blé et de viande, dont la recette est mentionnée, et qui est confectionné particulièrement, mais pas exclusivement, pour des cérémonies religieuses. Le dernier élément que nous recensons pour cette année 2011 est inscrit sur la Liste de sauvegarde urgente. Il s'agit du « *Yaokwa* » du peuple Enawene Nawe (Brésil)<sup>19</sup>, « un rituel visant à maintenir l'ordre cosmique et social », et qui a lieu « en l'honneur des esprits *yakairiti* (détenteurs des ressources naturelles et seigneurs de la mort et des malheurs) ». Ce rituel, « qui vise à d'apaiser leur faim en leur offrant du sel gemme, du poisson, mais aussi des aliments rituels, des danses et de la musique rituelles », s'inscrit effectivement dans les cultures alimentaires telles que nous les avons caractérisées, puisqu'il s'agit, bien au-delà de la mention de ce repas, d'un rituel ayant pour but d'écarter le danger d'une crise de subsistance, d'assurer l'abondance des ressources naturelles et de garantir à cet effet la préservation d'une biodiversité nécessaire au maintien en vie et en santé des communautés locales.
- 15 Pour l'année 2012, ce sont deux éléments de la Liste représentative que nous pouvons retenir : il s'agit d'événements qui s'organisent autour de spécialités alimentaires. Le premier est les festivités du « *Mesir macunu* » turc<sup>20</sup>, qui célèbre une pâte aux vertus dites curatives, confectionnée à base d'herbes et d'épices – « par des Chefs », précise le dossier –, et qui se présente sous la forme de petits bâtonnets enveloppés « dans des petits bouts de papier brillant et de toutes les couleurs. » Le produit est décrit dans la notice Wikipédia qui lui est consacrée comme un « *traditional Turkish sweet* »<sup>21</sup>. Il s'agit donc de ce que nous nommerions « bonbons » ou « pastilles » de tradition médicinale, qui constituent bien des confiseries dans la nomenclature des produits alimentaires. L'autre élément est le festival qui accompagne, dans la ville de Séfrou (Maroc), la récolte d'une production arboricole localisée et réputée dite, « cerises de Séfrou »<sup>22</sup>.
- 16 L'année 2013 ne compte pas moins de sept inscriptions relevant du domaine alimentaire : une méthode de pêche nourricière belge, « La pêche aux crevettes à cheval à Oostduinkerke »<sup>23</sup>; une « méthode de vinification par *kvevris* »<sup>24</sup>, caractéristique des vins de tradition géorgienne ; un régime alimentaire basé sur des productions alimentaires localisées, « La diète méditerranéenne »<sup>25</sup>. Trois inscriptions concernent directement des mets ou des boissons qui mettent en œuvre des produits, soit locaux, soit importés et transformés localement, mais toujours rattachés à des formes locales de consommation. Il s'agit du « *Kimjang* » sud-coréen<sup>26</sup>, du « *Washoku* » japonais<sup>27</sup>, de la culture et de la tradition du « Café » turc<sup>28</sup>, dont le descriptif précise la place qu'il occupe dans la « gastronomie » turque. Enfin, sur la Liste de sauvegarde urgente, nous recensons un rituel agricole de vénération du maïs, cette fois, « La cérémonie de la Nan Pa'ch » guatémaltèque<sup>29</sup>, dans la description de laquelle figure d'ailleurs la mention d'usages gastronomiques<sup>30</sup>.
- 17 Ce sont quatre éléments alimentaires, tous des savoir-faire, qui sont présents sur la Liste représentative de l'année 2014 : une pratique viticole italienne, « La taille de la vigne en gobelet »<sup>31</sup>, de Pantelleria, qui produit des vins particuliers à la région ; un



savoir-faire boulanger, celui du pain arménien *lavash*<sup>32</sup>; et deux savoir-faire de production arboricole, débouchant tous deux sur des produits alimentaires, longuement décrits, « Le *mastiha* » de Chios (Grèce)<sup>33</sup> dont on nous dit que « la collectivité des cultivateurs invente de manière créative des recettes gastronomiques, médicales, cosmétiques utilisant le *mastiha*, tout en préservant ses secrets traditionnels »; et « L'argan » marocain<sup>34</sup> dont on nous dit que l'huile qui en est extraite est « utilisée essentiellement dans l'alimentation ».

- 18 Enfin, pour l'année 2015, nous recensons sur la Liste représentative cinq éléments de patrimoines alimentaires. Nous y trouvons un rite agraire, « Les rituels et jeux de tir à la corde » (Cambodge, Philippines, République de Corée, Viêt Nam)<sup>35</sup>, pratiqué par les communautés rizicoles d'Asie de l'Est et du Sud-Est « dans le but de faire venir les pluies nécessaires à l'agriculture, d'obtenir des récoltes abondantes ou de prédire le succès ou l'insuccès des activités agricoles ». La description de l'élément précise même que « les rituels et jeux de tir à la corde peuvent apparaître comme des jeux de compétition, mais ils font partie de rituels qui permettent de prier pour obtenir des récoltes abondantes [...] »; y figure aussi « Le Fichée-Chambalaalla, festival du Nouvel An des Sidamas » (Éthiopie)<sup>36</sup> qui s'organise autour d'un plat traditionnel « délicieux », « le *buurisame*, préparé à partir d'une pâte de wassa [bananier d'Abyssinie] accompagné d'une grande quantité de beurre et de lait ». Les trois autres éléments concernent des produits alimentaires attachés à des formes de consommation locales : « Le Café arabe : un symbole de générosité » (Émirats arabes unis, Arabie saoudite, Oman, Qatar)<sup>37</sup>, « La tradition de la préparation du *kimchi* » pour la République populaire et démocratique de Corée cette fois<sup>38</sup>, sans doute en réponse politique à l'inscription du *kimchi* sud-coréen en 2013; enfin « Le *Oshituthi shomagongo* » (Namibie)<sup>39</sup>, un festival qui célèbre l'*omagongo*, une boisson alcoolisée produite à partir des fruits du marula.

## Une part croissante pour les patrimoines alimentaires

- 19 Ce sont donc au total 10 % (29 sur 291) des éléments inscrits sur les Listes du PCI (LR et LSU) entre 2009 et 2015, qui relèvent du domaine de l'alimentation. Si nous observons la statistique de plus près, nous constatons le bon quantitatif effectué par cette catégorie entre 2009 et 2010, année durant laquelle sa part se voit multipliée par trois, passant de 3,5 % à plus de 10 % des inscriptions. Le léger déclin repérable en 2012 – où la catégorie représente un peu plus de 6 % des éléments inscrits –, rend peut-être compte des nouvelles modalités opérationnelles alors mises en place par l'Unesco pour limiter le nombre de dossiers par pays. Nous ne pouvons cependant pas manquer de mettre aussi ce déclin en relation avec les réticences manifestées par l'organisme international vis à vis des candidatures portant sur les « patrimoines alimentaires », suivant le point de vue, précédemment exposé, selon lequel tout patrimoine culturel comportant presque toujours une dimension alimentaire, le domaine « patrimoines alimentaires » pourrait occuper à lui seul toutes les listes du patrimoine immatériel. À Cerisy, Cécile Duvelle avait formulé cet embarras, en pointant ouvertement la responsabilité qui incombait en la matière au dynamisme de la candidature du « Repas gastronomique des Français » et à son inscription qui aurait ouvert une voie :

Cette candidature [...] nous cause aussi des problèmes, du fait des autres qui disent "Puisqu'ils l'ont fait, alors nous aussi." Alors, ça a ouvert la porte (je ne sais pas comment on va gérer ça) à plein de pays qui disent : "Nous aussi c'est très important, pour nous, nos repas gastronomiques, nos pratiques alimentaires." C'est

pour tous les peuples, les habitudes alimentaires... Et donc je ne sais pas très bien comment on va gérer la suite, mais je pense qu'inévitablement le comité prendra des positions, parce que ça n'aura plus de sens par rapport à la Liste représentative d'avoir une infinité de... [...] Beaucoup plus d'États vont vouloir proposer l'ensemble de leurs pratiques alimentaires au titre national, en tant qu'identité nationale, et donc forcément le Comité va trouver que la plaisanterie ne pourra durer très longtemps parce qu'on ne va pas devenir la carte de la gastronomie mondiale, ce n'est pas le but de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine immatériel<sup>40</sup>.

- 20 L'expression de ces considérations n'empêchera pas d'assister, l'année suivante, en 2013, à une explosion du nombre d'inscriptions d'éléments de patrimoines alimentaires qui passent à 24 % du total des inscriptions (7 sur 29)<sup>41</sup>. Compte tenu du fait qu'une inscription en 2013 signifie un dépôt de dossier en 2012, nous pouvons avancer l'hypothèse que la levée des incertitudes qui avaient accompagnées l'issue des candidatures française, mexicaine et méditerranéenne, un « verrou symbolique », pour reprendre l'expression de Christian Hottin, a pu sauter et inciter bon nombre de pays à préparer des candidatures relevant implicitement de ce domaine. Je précise « implicitement » puisque aucun pays n'a encore été jusqu'à proposer un « domaine » alimentaire ou gastronomique. L'année 2014, avec près de 11 % des inscriptions revient à la situation de 2010, qui avait pourtant été jugée problématique, alors que l'année 2015 confirme la tendance à la progression globale du nombre d'inscriptions de ces patrimoines alimentaires qui représentent près de 18 % du total des inscriptions et 22 % des inscriptions sur la Liste représentative.

Tableau 1. Récapitulatif du nombre d'éléments inscrits relevant du domaine alimentaire (\* meilleures pratiques de sauvegarde).

	Éléments inscrits LSU + LR (hors MP)*	LSU	LR	Éléments « alimentaires »	Part en %
2009	87	12	75	2 sur 75 LR 1 sur 12 LSU = 3 sur 87	3,45 % du total
2010	48	4	44	5 sur 44 LR 0 sur 4 LSU = 5 sur 48	(11,3 % de la LR) 10,2 % du total
2011	29	11	18	2 sur 18 LR 1 sur 11 LSU = 3 sur 29	10,3 % du total
2012	31	4	27	2 sur 27 LR 0 sur 4 LSU = 2 sur 31	(7,4 % de la LR) 6,4 % du total
2013	29	4	25	6 sur 25 LR 1 sur 4 LSU = 7 sur 29	24,1 % du total

2014	37	3	34	4 sur 34 LR 0 sur 3 LSU = 4 sur 37	(11,7 de la LR) 10,8 % du total
2015	28	5	23	5 sur 23 LR 0 sur 5 LSU = 5 sur 28	(21,7 % de la LR) ( 17,8 % du total)
TOTAL	291	43	248	26 sur 248 LR 3 sur 43 LSU = 29 sur 291	10,5 % de la LR 7 % de la LSU 10 % du total

## Répartition spatiale

- 21 Pour ce qui concerne la répartition de ces éléments entre les six entités géopolitiques définies par le conseil exécutif comme des « groupes » électoraux (à savoir l'Afrique, les États arabes, l'Asie et le Pacifique, l'Europe orientale, l'Europe occidentale et l'Amérique – les États Unis et le Canada n'ayant pas ratifié la Convention de 2003, il ne s'agit donc ici que de l'Europe occidentale –, l'Amérique Latine et les Caraïbes), nous constatons la part prépondérante occupée par l'Europe occidentale et orientale : elle comptabilise 13 des 29 éléments inscrits, soit 45 % d'entre eux. Certains pays européens cumulent les inscriptions dans ce champ, comme la Belgique (flamande) et la Turquie, qui en comptabilisent chacun trois, alors que la Croatie, la Grèce et l'Italie en comptabilisent chacun deux. Exception faite du cas de la Belgique flamande pour laquelle ces inscriptions affirment une forme de séparatisme culturel, la revendication des patrimoines alimentaires semble ainsi particulièrement développée par les pays méditerranéens.
- 22 À propos des autres aires, nous pouvons noter une forte concentration autour du Japon qui comptabilise quatre – dont trois centrés autour du produit « riz » – des sept patrimoines alimentaires que comptent l'Asie et le Pacifique, alors que la République de Corée en compte deux. Quant à l'Afrique, on constate que, jusqu'en 2014, le Maroc comptabilisait à lui seul trois des quatre éléments inscrits pour ce groupe. Bien qu'il détienne à lui seul 50 % des inscriptions d'éléments alimentaires, on constate que l'année 2015 rééquilibre en partie cette répartition puisque l'Éthiopie et la Namibie en ont inscrit chacun un. L'Amérique latine et les Caraïbes en décomptent trois au total – dont deux concernent spécifiquement le « maïs ». Les États arabes n'en comptaient aucun jusqu'en 2015 et ce sont quatre pays réunis dans une candidature multinationale qui ont inscrit un élément à cette date.

Tableau 2 : Répartition des éléments alimentaires par « groupes » représentés au conseil exécutif (en italiques les pays réunis dans une même candidature).

Groupes	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
---------	------	------	------	------	------	------	------

AFRIQUE	Mali			Maroc	Maroc	Maroc	Éthiopie Namibie
ÉTATS ARABES							Émirats arabes U +Arabie Saoudite +Oman +Qatar
ASIE et PACIFIQUE	Japon Japon		Japon		Japon R.de Corée		Cambodge +Philippines +R. de Corée +Viet Nam RPD de Corée
EUROPE occidentale		Croatie France Belgique Belgique	Turquie	Turquie	Turquie Belgique Chypre +Espagne +Grèce +Italie +Portugal +Croatie	Grèce Italie	
EUROPE orientale					Géorgie	Arménie	
AMÉRIQUE LATINE, CARAIBES		Mexique	Brésil		Guatemala		

## Répartitions catégorielles

- 23 Quant à la nature des éléments concernés, le dépouillement des dossiers laisse apparaître des catégories que nous pouvons organiser en six sous - champs, non étanches entre eux. On peut distinguer : 1) des rites agraires et saisonniers qui célèbrent les cultures et les récoltes des produits issus de l'agriculture, de la forêt, de la cueillette ou de la pêche, et qui assurent l'alimentation de base des communautés ; 2) des festivals et événements célébrant des produits locaux ; 3) des savoir-faire qui procèdent à l'élaboration de produits transformés, généralement reconnus comme des spécialités locales ; 4) des cuisines traditionnelles qui mettent en œuvre des produits locaux ; 5) des marchés locaux où s'opèrent les transactions commerciales ; 6) des formes et usages de consommation.

Tableau 3. Répartition des éléments par sous-champs et produits alimentaires concernés.

Rites agraires (TOTAL 7)	Festivals (TOTAL 3)	Savoir-faire (TOTAL 8)	Foires commerciales (TOTAL 1)	Cuisines, plats (TOTAL 6)	Formes et usages de consommation (TOTAL 4)
2009- Japon RIZ	2010- Belgique PAIN	2010- Croatie PAIN D'ÉPICES	2010- Belgique BOVINS	2010- Mexique MAÏS HARICOT PIMENT	2010- France AUCUN PRODUIT
2009- Japon RIZ	2012- Maroc CERISE	2013- Belgique CREVETTES		2011- Turquie SARRAZIN Plat : KESKEK	2013- Turquie CAFÉ
2009-Mali POISSONS	2012- Turquie MESIR MACUNU	2013- Géorgie VIN		2013- R. Corée LEGUMES Plat : KIMCHI	2013- Multinationale (Europe) PRODUITS LOCAUX
2011- Japon RIZ		2014- Arménie PAIN		2013- Japon Repas : WASHOKU Produits : RIZ Plats et boissons : DASHI SAKÉ OSECHI ZONI TOSO	2015- Multinationale (États arabes) CAFÉ
2011- Brésil LEGUMES POISSONS		2014- Italie VIN		2015- Éthiopie Produit : WASSA Plat : BUURIZAME	

2013 Guatemala MAÏS	-	2014- Grèce MASTIHA		2015- R.P.D. Corée LEGUMES Plat : KIMCHI	
2015- Multinationale (Asie et Pacifique) RIZ		2014- Maroc ARGAN			
		2015- Namibie Boisson : OMAGONGO Produit : MARULA			

### Une mise en avant des produits et des spécialités locales... à l'exception du dossier français

- 24 Dans tous les dossiers recensés, nous ne pouvons que constater la part primordiale revenant aux produits qui constituent, sous un aspect ou un autre, mais toujours *in fine*, le cœur de l'élément inscrit. Il ne faut pas s'en étonner puisque la convention précise que des dimensions matérielles sont toujours intimement liées aux éléments de culture immatérielle. Elle leur a donc associé « des instruments, objets, artéfacts et espaces culturels » dans – où à travers – lesquels l'élément immatériel va s'incarner (article 2 de la Convention). Dans le cas des patrimoines alimentaires, ce sont donc des produits agricoles et alimentaires qui permettent d'incarner des patrimoines immatériels.
- 25 Ce constat comporte toutefois une exception : celle du « Repas gastronomique des français » (LR-2010) qui n'a fait reconnaître que des usages et des manières de consommer, sans qu'aucun produit ne soit mentionné. Tel n'était pourtant pas le dessein initial du président de la République française, Nicolas Sarkozy, qui avait officiellement déclaré cette candidature, le 23 février 2008, lors de sa visite officielle au Salon de l'agriculture, dans une adresse aux producteurs agricoles. Ce point de vue axé sur les savoir-faire des métiers agricoles et alimentaires par lesquels la gastronomie française existe et se transmet, n'avait reçu ni les encouragements des autorités françaises, ni ceux des experts. Cécile Duvelle réfère à cet épisode lorsqu'elle déclare, en évoquant nos réunions d'information sur la Convention, et le « tour de passe-passe » sur lequel a joué, selon elle, le dossier français :
- Je pense que l'aspect pratiques sociales a émergé assez rapidement quand j'ai dit :  
"Les produits ça ne passera jamais, vous n'y arriverez pas."
- 26 La première version du dossier de candidature du « Repas gastronomique des Français », avait ainsi tenté d'opérer une synthèse entre la « pratique sociale » et les « savoir-faire » relatifs aux « bons produits » – du terroir, des artisans des métiers de

bouche – autour desquels cette pratique s’organise. Ce dossier « provisoire » avait été déposé en août 2009<sup>42</sup>, conformément à la procédure qui prévoit une étape liminaire d’enregistrement et de retours de l’Unesco, consistant en recommandations, de forme et de fond, destinées à en bonifier les arguments. Les « domaines représentés » (point C-iii du formulaire) y étaient ainsi décrits :

Comme élément festif accompagné de rituels de préparation et de consommation, le repas gastronomique concerne surtout le domaine (c). Il concerne le domaine (d) par les apports de la pêche, chasse, cueillette, élevage, agriculture, viticulture, par la valorisation des terroirs, de la saisonnalité ; le domaine (e) par les pratiques de transformation des matières premières (pain, fromages, vins) [...].

- 27 La dimension qui concernait les produits a dû être retirée du dossier officiel déposé en janvier 2010<sup>43</sup>, tout comme a dû être opéré un nouveau montage de la vidéo accompagnant la candidature afin d’en retirer toute référence aux savoir-faire relatifs aux produits consommés lors des repas gastronomiques (agriculteurs, pêcheurs, fromagers, boulangers, pâtisseries, etc.). Ce qui semble assez paradoxal au regard des conclusions tirées de l’examen des éléments de patrimoines alimentaires inscrits pour d’autres pays. Nous y reviendrons.

## Des inscriptions, pour qui et pourquoi ? Communautés détentrices et mesures de viabilité d’un patrimoine vivant

### Une grille de lecture organisée autour des nouveaux paradigmes patrimoniaux

- 28 Une fois établis ces cadres et opérées les statistiques qui en découlent, nous avons procédé à une analyse de contenu des dossiers recensés. La grille de lecture que nous y avons appliquée s’appuie essentiellement sur les nouveaux paradigmes défendus par la Convention de 2003. Nous savons qu’à travers les formes d’anthropologisation de la notion de culture dont il résulte, ce paradigme affirme de nouvelles logiques de désignation et de transmission d’un patrimoine « vivant », et ce, dans une inversion des modèles autoritaires et experts (Bortolotto 2011)<sup>44</sup>. Elle favorise ainsi les procédures *bottom-up*, qui se posent, du moins théoriquement, en opposition aux procédures *top-down* jusque-là mobilisées<sup>45</sup>. À ce titre, les candidatures doivent émaner d’une ou de plusieurs communautés (ou groupes ou individus), inscrit(e)s dans des périmètres variables, possiblement transnationaux. Considérées comme les agents de leur propre culture, les communautés sont ici invitées à désigner elles-mêmes les patrimoines qui, par le sens et les valeurs dont ils sont porteurs, fondent l’appartenance commune. Par l’acte de candidature qu’elles posent, et dont elle doivent apporter la preuve qu’il a été consenti par l’ensemble de ses membres (critère R4 de la Convention<sup>46</sup>), ces communautés « détentrices » expriment l’importance de cet élément – qui n’a vocation à être ni spécifique ni unique –, pour affirmer l’existence, la cohésion et l’identité du groupe. À cet égard, nous pouvons affirmer avec Michel Melot (2011), que c’est bien le patrimoine qui fonde la communauté. À travers la démarche engagée, les communautés manifestent encore la volonté de préserver et de transmettre cet élément au sein du groupe, et ce à travers un plan de sauvegarde – dit aussi « de gestion » ou « de valorisation » – qu’elles élaborent, ou contribuent à élaborer, et dont elle confient la



responsabilité à un gestionnaire, que l'on peut imaginer issu de ses rangs et qui devra lui en rendre des comptes.

- 29 En vertu de cette approche, la grille de lecture que nous avons appliquée aux dossiers recensés s'organise donc autour de trois questions qui comportent autant d'indicateurs permettant de mesurer l'adéquation entre les principes affichés par la Convention et les usages qui en sont faits : 1) quelle est (sont) la (les) communauté(s) détentrice(s) et porteuse(s) ; 2) qui est le gestionnaire responsable du plan de gestion devant elle(s) ? ; 3) Autour de quels enjeux s'organisent les mesures de sauvegarde ?

## Profil des communautés détentrices

- 30 Il n'existe pas de définition de référence des « communautés » selon la Convention. La réunion d'experts, convoquée en 2006 à Tokyo afin de préciser les contours qui en seraient acceptables, a validé le principe selon lequel aucune définition limitative ne serait imposée aux candidatures pour ce qui concerne autant la définition que les preuves de participation et de consentement des communautés (Unesco, 2006b)<sup>47</sup>. Les preuves produites consistent donc, dans la plupart des cas concernés, en des déclaratifs, individuels ou collectifs – par exemple « le gouvernement a obtenu tous les accords et la totale coopération des communautés et groupes concernés » (Japon, 2009), des lettres d'engagement produites par des institutions représentatives des citoyens, des sondages d'opinions. Notons toutefois qu'au-delà des impulsions venues de tel ou tel groupe, qui est toujours libre de s'exprimer, du moins dans les démocraties, ce sont les États qui demeurent responsables de la mise en œuvre des procédures : ce sont eux qui procèdent aux inscriptions sur les Inventaire nationaux du PCI, préalables nécessaires à tout dépôt de candidature à l'Unesco ; qui entérinent (ou pas) les projets de dépôt à l'Unesco ; qui visent les formulaires ; procèdent à d'éventuelles modifications rédactionnelles ; les déposent, assortis des preuves de consentement qui deviennent indiscutables puisqu'elles engagent leur souveraineté. L'ampleur des responsabilités qui incombent aux États, qui sont la porte d'entrée à l'Unesco, peut ainsi favoriser des procédures autoritaires qui contrediraient l'esprit affiché par la Convention.
- 31 Quoiqu'il en soit des commentaires que cette procédure peut susciter et qu'il n'est pas de notre propos de traiter ici, c'est effectivement au nom de « communautés, groupes ou, (le) cas échéant, individus » que les candidatures sont présentées à l'Unesco. L'examen des 29 dossiers que nous avons recensés dans le domaine alimentaire, nous permet de distinguer quatre ensembles de communautés présentées comme « détentrices ». Le premier réfère à des « peuples », entendus au sens large du terme, puisque nous y trouvons autant des ethnies et des minorités régionales, que des peuples nationaux (parfois même multinationaux), ou encore, plus largement, des « habitants » d'un village (Belgique, Houtem jaarmarkt, 2010) ou d'un État-partie (Turquie, 2013). Le deuxième est constitué par des associations dont la vocation est de préserver l'élément en question : celles-ci réunissent des gens « ordinaires » – qui pratiquent ou participent, par la consommation qu'ils en font, à l'existence, à la viabilité et à la transmission de l'élément –, mais aussi des professionnels, acteurs de la production, de la gestion ou de la valorisation culturelle, institutionnelle, économique ou touristique de l'élément. Le troisième ensemble est constitué par les seuls « professionnels », c'est à dire par ceux qui sont détenteurs de savoirs et de savoir-faire particuliers à la production de l'élément concerné – producteurs ou d'artisans

individuels ou regroupés dans des coopératives, syndicats ou organes représentatifs d'intérêts sectoriels, entreprises de production et aussi de commercialisation. Le dernier ensemble, qui concerne la grande majorité des dossiers retenus (16 sur 29, soit 55 % d'entre eux), regroupe plusieurs communautés, « détentrices », à des titres divers, du même élément : il réunit des professionnels – acteurs économiques et/ou touristiques, des institutionnels, des associations de préservation et des populations de praticiens et/ou de consommateurs. Représentées à diverses échelles – locales, nationales, multinationales, celles-ci peuvent même englober des populations « touristiques », ces « participants venus du monde entier » comme il en est fait mention dans le dossier du « Mesir macunu » (Turquie, 2012).

- 32 Cette multiplicité des « communautés détentrices » d'un même élément, prévue dans les directives opérationnelles, avait été le choix initial opéré dans le dossier dit « provisoire » du « Repas gastronomique des Français » dont il a déjà été question. Avec le consentement des représentants des milieux professionnels et associatifs liés à ce patrimoine, le point C-i définissait de la sorte les communautés détentrices :

Au sein de la communauté des Français qui le pratique directement et occasionnellement, le repas gastronomique est aussi détenu et développé [...] par des groupes et des individus qui en ont une expérience particulière et qui jouent un rôle spécifique dans sa transmission [...]. On discerne : le groupe des praticiens de métier : ce sont les experts de l'élément car ils en ont acquis une habileté issue de l'expérience. Il s'agit des agriculteurs, des pêcheurs, des artisans des métiers de bouche, des cuisiniers et des "chefs", des sommeliers, des maîtres d'hôtel ; le groupe des praticiens amateurs : il s'agit de réseaux organisés en associations et en confréries<sup>48</sup>.

- 33 Ainsi, aux côtés de la communauté nationale, étaient donc mentionnées des communautés spécifiques de professionnels – détenteurs de savoirs et savoir-faire – grâce auxquels ce repas gastronomique peut se faire et perdurer –, et de milieux associatifs – qui en assurent la transmission et la viabilité.

- 34 Les avis, d'ordre consultatif, produits et transmis par le secrétariat de la Convention ont ici pointé des incohérences et ont invité à plutôt circonscrire une seule communauté détentrice :

Je note ainsi que d'un côté le dossier met en avant l'art de la table et l'idée d'une tradition culinaire marquée par l'appréciation de la nourriture et l'aspect convivial qui l'accompagne, et d'un autre côté il fait référence au secteur de la restauration (restaurants, hôtellerie) ainsi qu'à ceux de l'agriculture, la pêche, etc. Tout en véhiculant sans doute un patrimoine culturel particulier, ces derniers secteurs d'activité poursuivent au premier chef des objectifs dépassant largement le cadre patrimonial. Ainsi, votre dossier s'attache à circonscrire une manifestation – le repas gastronomique – tout en la diluant parmi d'autres manifestations et secteurs d'activité invoqués dans la candidature. Il n'apparaît de ce fait pas clairement qu'une seule communauté, les Français, reconnaît cet ensemble comme faisant partie de son patrimoine [...]<sup>49</sup>.

- 35 Cette remarque, faite à la France, est en effet fondée dans le cadre d'une approche théorique des patrimoines et des transmissions : le patrimoine de « pratiques sociales » détenu par des familles n'est pas le patrimoine de « savoirs et savoir-faire » détenu par des agriculteurs, des pêcheurs, des fromagers ou des boulangers. Par prudence diplomatique, ou, pourquoi pas, par méconnaissance de l'instrument que constitue le PCI, la France y a donc souscrit et a modifié en conséquence la définition des communautés, pour la circonscrire, malgré la multiplicité des champs concernées, à la seule communauté nationale. Toutefois, le point de vue exprimé ici par l'Unesco ne

semble avoir ni découragé, ni même disqualifié, les candidatures présentées au nom de communautés multiples et différenciées. Il n'a pas constitué un frein à l'inscription, la même année 2010, des deux dossiers belges et du dossier mexicain, tous trois présentés aux noms de communautés nationales ou locales et de groupes professionnels et associatifs. Ni aux inscriptions de tous les patrimoines alimentaires intervenues depuis.

Tableau 4 : Répartition des éléments inscrits par ensembles de communautés détentrices.

Peuples	Associations de sauvegarde	Groupes professionnels	Communautés multiples et différenciées
2009- Malinkés, Bambara et Buwa (Mali)	2009- de l' <i>akui</i> (Japon) 2009- de l' <i>oku</i> (Japon)		
2010- Français (France)		2010-Pains-d'épiciers (Croatie)	2010- Cuisiniers, producteurs, autres praticiens (Mexique) 2010- Agriculteurs professionnels, éleveurs, marchands de bestiaux, population du village (Belgique) 2010- conseil municipal, fonctionnaires, office de tourisme, gens du spectacle, boulangers, population de la ville (Belgique)
2011- Enawene Nawe (Brésil)	2011- du <i>mibu</i> (Japon)		2011- Tous, en particulier cuisiniers, chefs, aides cuisiniers, invités et organisateurs d'événements (Turquie)
			2012- Arboriculteurs, artisans, population de la ville (Maroc) 2012- Chefs et apprentis, imams, musiciens, comité d'organisation des festivités, participants venus du monde entier (Turquie)

<p>2013- Coréens (République de Corée)</p> <p>2013- Chypriotes, Grecs, Croates, Espagnols, Italiens, Marocains, Portugais, représentées par sept communautés locales à caractère emblématique – Agros, Koroni, Brac et Hvar, Soria, Cilento, Chefchaouen, Tavira (multinational)</p>			<p>2013- ensemble des japonais, associations, professeurs de cuisine, artisans (Japon)</p> <p>2013- Pêcheurs, population locale (Belgique)</p> <p>2013- Nation, viticulteurs, communautés monastiques, producteurs de vin, fabricants de <i>kvevis</i> (Géorgie)</p> <p>2013- Cafés, familles, habitants de la Turquie (Turquie)</p> <p>2013- Communauté détentrice, municipalité (Guatemala)</p>
		<p>2014- Associations cultivateurs, producteurs (Grèce)</p> <p>2014- Femmes arganières regroupées en coopératives et groupements d'intérêts économiques (Maroc)</p>	<p>2014- Populations familles, maîtres boulangers (Arménie)</p> <p>2014- Viticulteurs, fermiers, et habitants de l'île (Italie)</p>

<p>2015- nation sidama (Éthiopie)</p> <p>2015-Huit communautés Aawanbo du nord de la Namibie (Namibie)</p>			<p>2015- communautés rizicoles (Cambodge), groupe ethnolinguistique Tuwalilfugao (Philippines) communautés régionales et urbaines (République de Corée), groupes ethniques (Viêt Nam), praticiens, associations de sauvegarde, collectivités urbaines et régionales (multinationale)</p> <p>2015- Communautés des Émirats arabes unis, de l'Arabie saoudite, de l'Oman et du Qatar, commerçants et torréfacteurs de café, serveurs de cafés, <i>coffee shops</i> et établissements qui servent du café (multinationale)</p> <p>2015- Union démocratique des femmes de Corée, Bureau général de l'Assistance publique, association des cuisiniers coréens, institut de recherche sur les produits alimentaires, institut de zymologie, institut de recherche sur le folklore, usines de <i>kimchi</i>, universités, unités de voisinage, femmes au foyer</p>
--	--	--	---

- 36 Un autre angle d'approche permet de mesurer l'efficience du paradigme représentatif défendu par la Convention, surtout dans les cas de communautés porteuses multiples. Il consiste à déterminer qui est le gestionnaire du plan de sauvegarde proposé. L'exercice, tout évident qu'il puisse paraître, n'est cependant pas aisé. Il est même rendu extrêmement difficile par la conception même des formulaires et ce, malgré leur clarification intervenue en 2012.
- 37 En effet, avant 2012, les formulaires ne permettaient pas de faire ressortir clairement ce « gestionnaire » dont le rôle, nous l'avons dit, est crucial. Ceux qui étaient en vigueur de 2009 à 2011, comportaient une rubrique intitulée « Coordonnées », où étaient distingués a) » Personne(s) à contacter pour la correspondance » ; b) » Organisme(s) compétent(s) associé(s) » ; c) » Organisme(s) communautaire(s) ou représentant(s) des communautés concerné(s) ». La confusion était donc entretenue entre les communautés porteuses, les institutions gouvernementales impliquées, les organismes et associations porteurs et/ou ayant à retirer des intérêts spécifiques de l'inscription.
- 38 Les deux dossiers japonais de 2009 et celui de 2011 sont des modèles de clarté à ce sujet. On reconnaît la marque d'un État qui avait déjà œuvré pour la reconnaissance de patrimoines immatériels : l'organisme compétent est toujours l'Agence des affaires culturelles du Japon, les organismes communautaires sont toujours les associations de préservation des éléments concernés. Le dossier malien de 2009 présente plus de complexité car ici les organismes compétents (mairie, conseil du village, familles) ne

correspondent pas aux communautés concernées (associations). Cependant, dès 2010, on constate, dans la grande majorité des dossiers, une démultiplication d'organismes différenciés dans lesquels les communautés détentrices se diluent. Quelques dossiers se distinguent par la complexité de l'éventail qu'ils couvrent : celui dit de « La cuisine mexicaine » (2010) met en avant pour la correspondance le Conservatoire de la culture gastronomique mexicaine, un organisme puissant et assez obscur, fondé par une personnalité influente qui avait été expert à l'Unesco. Ce Conservatoire s'associe, dans le point (b), à l'Institut national d'anthropologie et d'histoire et au secrétariat au Tourisme du Michoacan, alors que les organismes communautaires concernés (c) se trouvent représentés par des fermiers et des petits producteurs, mais aussi par des entreprises plus conséquentes. Dans la plupart des dossiers, les responsables sont, tout ensemble, des institutions culturelles et patrimoniales, des municipalités ou des régions, des acteurs économiques, comme les offices de tourisme, les entreprises de production, de commercialisation, de promotion événementielle.

- 39 Le dossier le plus centralisé, à l'image de l'organisation administrative du pays, est celui de la France : ici, le ministère de la Culture est omniprésent comme organisme à contacter, organisme associé et organisme communautaire. Pourtant, aucun service du ministère n'est ouvertement nommé gestionnaire du plan de sauvegarde, pas davantage que ne l'est un quelconque service du ministère de l'agriculture qui assurerait le pilotage du dossier de candidature mais pas de la post-inscription. La Mission française des patrimoines et des cultures alimentaires (MFPCA), association loi 1901 qui avait été créée en 2008 dans l'intention de recevoir la charge officielle de « portage de la candidature », figure au rang des « organismes compétents associés ». Elle avait été fondée par le directeur d'une autre association, l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) d'où avait émané l'idée de faire inscrire la gastronomie française à l'Unesco. Cependant, la MFPCA n'avait pas obtenu du chef du gouvernement, François Fillon, les prérogatives qu'elle aurait souhaité pouvoir exercer sur la gestion, la responsabilité et la mise en œuvre du plan de sauvegarde<sup>50</sup>. *In fine*, le plan de sauvegarde de l'élément en question n'a pas de gestionnaire, ce qui laissait la porte ouverte à toutes sortes d'affairismes autour de cette inscription (Csergo, 2016).
- 40 À partir de 2012, les formulaires comportent dans le point 3, où sont exposées les mesures de sauvegarde, une rubrique 3.c concernant les « Organisme(s) compétent(s) impliqué(s) dans la sauvegarde ». Cette modification, qui peut induire l'idée qu'il s'agit là de la désignation de(s) gestionnaire(s) du plan exposé plus haut, ne clarifie pas pour autant la (ou les) responsabilité(s) que nous tentons de mettre en évidence. Il en ressort néanmoins deux phénomènes qui vont à l'encontre de l'esprit affiché par la Convention, à savoir l'institutionnalisation et la professionnalisation croissantes de cette responsabilité. Celle-ci revient systématiquement, quelques soient les communautés détentrices, soit aux ministères de la Culture et/ou du Patrimoine et/ou du Tourisme – ou équivalents –, soit à des municipalités, à des administrations, voire à des musées – comme c'est le cas pour la pêche de la crevette à cheval (Belgique, 2013). En lien avec l'évolution de la nature des éléments inscrits et la part croissante dévolue à des produits, on constate encore dans la rubrique 4.d relative au(x) « Organisme(s) communautaire(s) ou représentant(s) des communautés concerné(s) », la part prépondérante qui revient aux acteurs du tourisme, aux producteurs qui défendent des intérêts sectoriels, aux artisans alimentaires et à leurs associations représentatives, aux chambres de commerce et aux associations de commerçants. Le dossier de « La diète méditerranéenne » (multinational, 2013) amalgame quant à lui, dans un grand tout

indistinct, une communauté détentrice symbolisée par quelques villageois face à des ministères, communes et municipalités, archives et bibliothèques, musées et parc nationaux, associations d'artisans et de producteurs agro-alimentaires, associations d'habitants et fondations d'entreprises privées.

- 41 À compter de 2014, les communautés porteuses et les responsables de la sauvegarde sont essentiellement des professionnels de l'alimentation engagés dans la défense d'intérêts sectoriels. Seules les mesures relatives au *lavash* arménien se présentent sous un angle de valorisation essentiellement culturel, par l'ethnographie, la littérature, les arts populaire, l'histoire, qui alimentent les projets de fêtes et autres manifestations. Le dossier italien de la « *Vite ad alberello* » pour lequel la personne à contacter est un professeur de droit – ce qui laisse augurer d'un traitement possible du vide juridique dans lequel se trouvent les éléments inscrits au PCI –, réunit des fermiers locaux, des entreprises viti-vinicoles, des regroupements nationaux ou régionaux d'agriculteurs, un consortium de protection des vins de l'île et l'organisme lobbyiste, Slow Food. Son plan de sauvegarde se voit entièrement confié à des administrations : la municipalité de Pantelleria, la région Sicile, mais aussi le Ministère des politiques agricoles, alimentaires et forestières, représenté par le département des politiques européennes et internationales du développement rural. Quant à la sauvegarde des pratiques et savoir-faire liés à l'arganier (Maroc) dont les communautés porteuses sont les femmes arganières, elle est assurée par la Fondation Mohamed-VI pour la recherche et sauvegarde de l'arganier. Celle du « Mastic de Chios » est assurée par le ministère ayant en charge l'Éducation et la Culture, par la communauté porteuse qui est une communauté professionnelle, l'association des cultivateurs du mastic de Chios, et par une Fondation privée, celle de la banque du Pirée. C'est encore le cas du « Café arabe » (2015) qui élargit les communautés détentrices – au-delà des consommateurs –, aux industries, entreprises, commerces et services, alors que les gestionnaires du plan sont des représentants des équivalents des ministères de la Culture et/ou du Tourisme.

## Les enjeux commerciaux au cœur des plans de sauvegarde

- 42 À quelques exceptions près, le sens général vers lequel évoluent les usages faits de la Convention se précise encore à l'examen des mesures de sauvegarde. Celles-ci s'organisent de plus en plus explicitement, à mesure des années de mise en œuvre du programme, autour d'enjeux économiques et touristiques, explicitement mentionnés et autorisés depuis 2008, date de leur première publication, dans les directives opérationnelles qui sont destinées à la mise en œuvre de la convention. La dernière version amendée de ces directives a été produite en 2016. Mais depuis 2008, elles invitent les États

(...) à tirer pleinement parti du patrimoine culturel immatériel en tant que force motrice du développement économique inclusif et équitable comprenant une diversité d'activités productives, avec des valeurs à la fois monétaires et non monétaires (art. 183, art. 184) .

- 43 Elles les invitent aussi à évaluer le potentiel du PCI pour le tourisme, à condition qu'il soit durable (art. 187) et pour « les activités commerciales qui peuvent émerger de certaines formes de PCI », notamment à travers « le commerce de biens et de services liées au PCI » (art. 116, art. 117)<sup>51</sup>. Nous savons l'importance économique qu'a pris le patrimoine culturel qui se situe aujourd'hui au centre des réflexions sur la croissance (Benhamou & Thesmar 2011; Benhamou 2012). Autour des politiques culturelles, ces



formes de valorisation se sont affirmées comme des leviers susceptibles d'en assurer, la viabilité - donc la transmission aux générations futures, mais aussi comme des facteurs de développement de territoires et de produits.

- 44 Cet aspect a néanmoins pu faire débat à propos des patrimoines immatériels en général, et ce, depuis deux points de vue, non exclusifs l'un de l'autre. Du point de vue classiquement anthropologique, au-delà de la question de l'authenticité, c'est à dire de la conformité à l'origine, qui ne se pose pas pour les patrimoines vivants, le label Unesco peut induire une « touristification » dont risquerait de résulter une « folklorisation » de pratiques et de rituels qui pourraient ainsi perdre leur sens pour les communautés et ne devenir que des « attractions » (McCannel 1976 ; Graburn 1989). D'un point de vue économique, au-delà de l'économie touristique profitable à l'ensemble d'un territoire, le label Unesco, par le biais de la valorisation commerciale des éléments inscrits, peut encore bénéficier à des intérêts financiers privés, non profitables aux communautés. Faut-il rappeler qu'en 2008 cette question avait été évoquée par le « Conseil international des sites et monuments » (Icomos) à propos des inscriptions relevant de la Convention de 1972<sup>52</sup>.
- 45 Or la question se pose avec d'autant plus d'acuité pour les patrimoines immatériels, collectifs et diffus, dont on ne sait ni à qui ils appartiennent, ni de quels régimes juridiques de propriété ils relèvent. En effet, la Déclaration de Mexico (1982), en élargissant les territoires de la culture, a élargi en conséquence la notion de patrimoine culturel :
- Le patrimoine culturel d'un peuple s'étend aux œuvres de ses artistes, de ses architectes, de ses musiciens, de ses écrivains, de ses savants, aussi bien qu'aux créations anonymes, surgies de l'âme populaire, et à l'ensemble des valeurs qui donnent un sens à la vie. Il comprend les œuvres matérielles et non matérielles qui expriment la créativité de ce peuple : langue, rites, croyances, lieux et monuments historiques, littérature, œuvres d'art, archives et bibliothèques. (Art. 23.)
- 46 Soulevant la question juridique, la Déclaration mentionne encore que si la protection des œuvres des artistes, des architectes, des musiciens, des écrivains, des savants, est assurée, tel n'est pas le cas des « créations anonymes, surgies de l'âme populaire », et « des valeurs qui donnent un sens à la vie » dont les formes et mesures de protection adaptées sont encore à définir<sup>53</sup>. Ce qui n'empêche pas, quelques années plus tard, alors qu'aucune réponse juridique n'a été apportée dans ce domaine, la Recommandation de l'Unesco sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire (1989) d'ouvrir le patrimoine de l'humanité à la « culture traditionnelle et populaire », dont les contours et les limites sont tout aussi difficiles à dessiner. Elle est définie comme « une culture vivante » dont les formes comprennent « entre autres, la langue, la littérature, la musique, la danse, les jeux, la mythologie, les rites, les coutumes, l'artisanat, l'architecture et d'autres arts ».
- 47 Exceptions faites du cas français, du cas sud-coréen – qui s'y apparente fortement – et du cas nord-coréen, il n'en demeure pas moins que la totalité des plans de sauvegarde figurant dans les dossiers recensés comportent, de manière distincte ou cumulative, des séries de mesures visant, pour les premières, à faire de l'élément inscrit un facteur d'attractivité et de positionnement d'une destination touristique ; et pour les secondes, à valoriser les productions agricoles et alimentaires reliées à l'élément inscrit, et ce, par le soutien aux entreprises ; quelques dossiers vont même jusqu'à faire de l'inscription un levier d'établissement de normes de productions voire une marque à la visibilité internationale.

## Développer une attraction touristique

- 48 Alors que, depuis les années 1990, se négocient les formulations, les domaines et les enjeux d'un patrimoine immatériel mondial, les travaux de réflexion et les programmes soutenus parallèlement par l'Unesco dans le cadre du développement du tourisme culturel – comme instrument de dialogue entre les cultures –, et des accords signés avec l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), évoquent, à de nombreuses reprises, et au-delà de la valorisation des éléments inscrits sur les listes de la Convention de 1972, la notion de patrimoine attaché aux ressources naturelles et agricoles des territoires, qui peuvent constituer des produits touristiques attractifs, utiles à la durabilité du développement local<sup>54</sup>. Il est donc naturel que les plans de sauvegarde des éléments alimentaires inscrits au PCI tiennent compte de ces orientations et recommandations.
- 49 Dès 2009, le « *Sanké mon* » malien (LSU) énonce ce type de mesures par le biais de la question de la préservation environnementale. Il s'agit, par « le rengorgement de la mare Sanké menacée », de préserver un environnement pourvoyeur de denrées, mais aussi de favoriser la « création et créativité en matière de folklore », et de permettre ainsi l'« insertion dans les circuits touristiques » et la « promotion touristique de l'événement ». La même année, les deux dossiers japonais de rituels agraires visent des mesures essentiellement rattachées à une économie du spectacle vivant<sup>55</sup>, en conformité avec ce que certains experts auraient souhaité faire de la Convention, à savoir la limiter aux arts du spectacle, musiques, danses et aux savoir-faire utiles à la préservation de ces arts (costumes, artisanat d'objets associés, etc.) Aucun lien n'est ici établi avec l'économie du tourisme non plus qu'avec l'économie du produit (le riz) autour duquel s'organise l'élément inscrit. En 2011, cependant, après une expérience de deux ans de la Convention, l'inscription d'une variante de ce rituel agraire, pratiqué dans une autre région du Japon (*Mibu no hana taue*), affiche clairement des ambitions touristiques : le dossier précise que l'objectif de l'inscription est aussi « de faire venir de plus en plus de touristes du monde entier » et que, « l'exploitation touristique de cet élément peut être aussi bénéfique en terme de promotion de la région environnante ». En 2010, la cuisine traditionnelle mexicaine prévoit « de répondre à la demande touristique », de faire « la promotion des cuisines locales » et de favoriser leur « inclusion dans des routes touristiques » sur lesquelles sera favorisée « la création de petites entreprises de restauration ». Le plan de sauvegarde du « Pain d'épices de Croatie » propose à partir de la reconnaissance Unesco, « la mise en place d'une synergie pour le secteur du tourisme » et la création de « boutiques virtuelles » pour promouvoir les valeurs de l'artisanat du pain d'épices y compris hors des frontières. Celui du « *Houtem jaarmarkt* » (Belgique) n'est qu'un immense plan de développement touristique du village où se tient la foire, qui va jusqu'à programmer des stationnements, des signalisations et des liaisons routières. De même, celui du « *krakelingen* et *tonnekenbrand* » (La fête du feu et du pain, Belgique), envisage très explicitement la portée d'attraction touristique de l'inscription. Celle-ci est encore clairement énoncée dans tous les dossiers déposés et inscrits les années suivantes : dans celui du « *Keskek* » turc, du « Festival de cerises de Séfrou » ville qui se situe dans l'aire d'achalandage de Fès (« l'afflux croissant des visiteurs nationaux et internationaux sera renforcé à la suite de cette inscription », « la ville verra accroître l'afflux touristique »), du « *Mesir macunu* » (Turquie), de « La pêche aux crevettes » (Belgique), pratiquée dans

une station balnéaire (« sur la plage dans la zone de surf ») et qui favorisera « la formation de guides de tourisme spécialisés » et « la promotion de la fête de la crevette qui attire déjà 10 000 visiteurs belges et étrangers par an dans la ville » ; les mêmes orientations sont dessinées pour l'inscription du « Café turc » (« pour les visiteurs étrangers cette tradition est l'un des symboles du mode de vie turc ») qui prévoit de développer des applications pour téléphones portables destinées à localiser les cafés où l'on sert le « vrai » café turc ; du « *Lavash* » arménien dont l'inscription initie un programme de développement touristique de la ville de Goris, autour de la mise en fonctionnement de boulangeries, d'un développement hôtelier, de la création et de la promotion de fêtes du pain sur les circuits touristiques : « L'offre en termes d'hôtels et de chambres d'hôtes sera développée pour permettre aux touristes de découvrir la vie des habitants d'un village traditionnel, de participer à la préparation du *lavash* et d'un repas, et de goûter à des plats traditionnels dans un environnement naturel », « d'assister au de participer à la préparation du *lavash*. » Les mêmes arguments se retrouvent pour « Le *mastiha* » de Chios inséré dans le cadre de développement de l'agritourisme local « dont les manifestations seront renforcées », mais aussi dans le dossier de l'arganier, avec la création d'un festival. L'inscription de « la culture dite de la « vite ad alberello » mentionne, à partir d'un programme complet de festivités, dégustations et formations ouvertes aux touristes, « l'utilisation du vin pour défendre le territoire ». À l'exception de deux d'entre eux, les éléments portés sur les registres pour 2015 ne dérogent pas à cette règle, puisque autant « Les rituels de jeux de tir à la corde » que « Le Fichée-Chambalaalla », attendent de l'inscription Unesco qu'elle suscite un intérêt touristique à l'égard des modes de vie et des coutumes alimentaires des sociétés concernées. Le dossier multinational du « Café arabe » présente quant à lui un plan de développement touristique dans les pays concernés mais aussi à l'international, concerté entre les quatre États-parties autour de la préparation et consommation du produit, de l'essor des *coffee-shops*, de la mise en place de festivals et d'actions de promotion dans le monde entier.

## De la vitalisation des productions... au développement de marques

- 50 Dans la logique qui est celui du développement des territoires et de l'alternative vertueuse que les patrimoines culturels peuvent apporter à une alimentation durable, quasiment tous les plans de sauvegarde que nous avons recensés visent une vitalisation économique des productions alimentaires territorialisées. Dans les premiers dossiers déposés, les mesures qui vont dans ce sens demeurent néanmoins timides, voire implicites. L'accent est surtout mis sur les aspects de valorisation culturelle, au sens plus général. À mesure des années d'expérience de la Convention, et de la meilleure connaissance des possibilités qu'elle offre, ces mesures de valorisation économiques deviennent plus centrales, parfois même arrogantes, et ne manquent pas d'évoquer très ouvertement les concurrences commerciales et les intérêts financiers sectoriels.
- 51 Afin de ne pas rendre l'exercice fastidieux, nous ne citerons que quelques exemples marquants. En 2009, aucune mention de cet ordre n'apparaît dans les trois dossiers que nous avons recensés. « Le *Sanké mon* » malien (LSU) signale seulement « des bénéfices socioculturels, naturels et économiques qui pourraient être tirés de l'inscription » et ne renvoie qu'aux valorisations touristiques mentionnées plus haut. En 2010, l'évocation de la valorisation commerciale, lorsqu'elle existe, est encore relativement retenue. Elle est toujours présentée dans l'intérêt d'un développement extrêmement localisé et

servant aux revenus financiers de populations économiquement défavorisés : le Mexique, dont le dossier, nous l'avons vu, est porté par un organisme dont on peine à comprendre la vocation, laisse voir l'inscription comme un instrument de protection et de promotion des pratiques agricoles et des cuisines locales, destiné à favoriser les très petites entreprises – agricoles et de restauration ; la Croatie insère l'inscription du pain d'épices dans un programme de soutien et de développement des entreprises de pains d'épiciers inscrit au sein d'un programme national de soutien aux petites et moyennes entreprises. Elle ouvre cependant la voie à un nouvel usage de la Convention, lorsqu'elle expose que l'inscription servira « à la création d'un modèle pour préserver l'authenticité des produits en pain d'épice et à la création de normes pour la promotion de ces produits et la création de la marque ». En 2011, à partir de l'inscription du *keskek*, la Turquie lance un programme du ministère de l'Agriculture encourageant le semis de sarrasin et sa production localisée. Elle en profite aussi pour développer un soutien aux cuisiniers, aux artisans du cuivre, de l'étamage, des mortiers à pierre, soit des ustensiles rattachés à la confection de l'élément.

- 52 À compter de 2012, les plans de sauvegarde s'orientent de plus en plus ouvertement vers la défense de produits, de normes et de marques. En 2012, avec le festival de Séfrou, le Maroc vise, à travers l'inscription d'un événement à la faible profondeur historique, la défense d'une marque de terroir par le « développement du cerisier dans la province de Séfrou » et « la promotion de la cerise comme fruit mais également des produits qui en sont issus (confitures, gelées) ainsi que ceux du terroir d'une façon générale ».
- 53 Les inscriptions de l'année 2013 confortent très ouvertement la tendance qui va dans le sens du développement d'intérêts privés. La Belgique en fait un levier de relance de la production et de la consommation de la crevette, mise à l'honneur dans les restaurants de la station balnéaire. Par son ampleur foisonnante, le dossier de « La diète » laisse habilement entendre la valorisation possible de toutes les productions alimentaires méditerranéennes induites par l'élément, « cultures, récoltes, cueillette, pêche, élevage, conservation, transformation, cuisson », afin de sauvegarder « l'identité locale, à travers les producteurs locaux ». Mais d'autres dossiers sont beaucoup plus explicites. Avec le concours de l'Agence nationale du vin de Géorgie, de la commission nationale de dégustation, de groupement de producteurs de vins géorgiens, du *Wine Club* et d'entreprises, mais aussi du Centre national de la propriété intellectuelle – se profilent ici encore les questions juridiques –, la Géorgie profite de l'inscription d'une méthode de vinification, pour construire des stratégies de développement pour les petits producteurs et agriculteurs, aux moyens de soutiens financiers apportés aux entreprises du vin et d'un plan de communication à l'international qui bénéficiera à tous. Replaçant « la culture de la méthode de vinification à l'ancienne dans les *kvevris* dans le contexte de la culture mondiale », et souhaitant « donner (aux vins géorgiens) une visibilité et des forces concurrentielles » elle réfère au Codex de la vigne et du vin géorgien entériné par une loi de 1998, pour faire de l'inscription un instrument de « l'amélioration du cadre législatif destiné à protéger et à soutenir les cépages endémiques ». Par la reconnaissance du *washoku*, le Japon encourage, chez les japonais, qui manifestaient à son égard un désintérêt croissant, mais aussi à l'international, la relance de la consommation – donc du commerce – « d'ingrédients d'origine naturelle et de production locale tels que le riz, le poisson, les légumes et les plantes sauvages comestibles », de la même façon qu'il fait la promotion commerciale de produits préparés à l'aide de techniques locales de culture et de transformation des aliments,

tels que les gâteaux de riz, les *dashi*, le saké. Visant à encourager les producteurs locaux et les cuisiniers traditionnels, le gouvernement japonais profite de la distinction Unesco pour lancer un système d'indications géographiques et de certifications. Toujours pour l'année 2013, une mention particulière doit être faite de l'inscription du « Café turc », dont une évaluation sensorielle – un outil mobilisé par les entreprises agro-alimentaires – est produite afin d'en distinguer les spécificités organoleptiques :

Le café turc présente une longueur en bouche due à ses techniques de préparation qui demandent temps et fraîcheur. Il est plus doux, plus aromatique et plus concentré que les autres types de café. On peut facilement le distinguer des autres cafés grâce à son arôme, son marc et sa mousse qui lui sont propres.

- 54 À partir de la mention de ces spécificités, la voie de la normalisation et de la création de la « marque » peut être ouverte : ainsi le plan de sauvegarde précise que, pour :

(...) parer à la menace du café instantané (...) l'association a déposé une candidature auprès de l'Institut turc des normes (TSE) afin de normaliser le café turc. Ce projet vise à préciser les critères nécessaires à l'obtention d'un café turc de grande qualité, notamment le type de café, la technique de torréfaction, les degrés de torréfaction et de mouture, les types d'emballage, la quantité de café et de sucre (facultatif) pour une tasse, les caractéristiques de l'eau, la casserole à café, la tasse, les sources de chaleur, la quantité de mousse, l'épaisseur, la couleur, l'intervalle de chaleur, le liquide, le goût et le marc de café.

- 55 Au-delà, le plan prévoit aussi la promotion d'établissements commerciaux, les cafés, « en leur qualité d'espaces culturels » où se transmet la pratique. Quant à l'usage mercantile du label Unesco, il est clairement mentionné :

Un document portant la mention « Ici, le café turc est préparé conformément aux normes du café turc traditionnel » serait attribué pour promouvoir les établissements qui servent le café turc dans les règles de l'art<sup>56</sup>.

- 56 Il n'est dès lors plus très surprenant que la tournure des candidatures relevant du domaine alimentaire prennent pour les années 2014 et 2015, et certainement pour les années à venir, une orientation « produit » très fortement marquée, bénéficiant de plus en plus clairement à des intérêts sectoriels. Si, comme nous l'avons vu, le dossier du *lavash* arménien élargit le potentiel économique du produit à une économie de la culture et du tourisme culturel, le label Unesco donné au *mastiha* de Chios peut quant à lui se surajouter au label Appellation d'origine contrôlée (AOC), dont il bénéficie depuis 1997 au plan national, avant d'avoir été inscrit sur la Liste communautaire des produits AOC. La même visée anime le dossier de l'argan, produit qui bénéficie depuis 2010 d'une Indication géographique protégée (IGP). Celle-ci exige des usagers du label « huile d'argan » le respect d'un cahier des charges assurant la qualité du produit obtenu en conformité avec les normes de fabrication, de production et de commercialisation ancestrales, et d'une Agence nationale de développement. Dans ce contexte, au-delà des festivals et des musées servant la connaissance, la promotion, et la commercialisation du produit, l'inscription favorise encore la demande d'une autre IGP, à l'échelle internationale cette fois, « pour assurer une meilleure visibilité de l'élément non seulement à l'échelle locale et nationale mais aussi à l'échelle internationale ». La mesure est avancée pour apporter aux femmes arganières « une plus-value substantielle à leur travail » et pour les encourager « à continuer à mettre en œuvre leur savoir-faire traditionnel<sup>57</sup>. » Dans la même perspective, « Le café arabe » inscrit en 2015, précise pour sa part que :

(...) des spécifications standard pour la préparation du café seront rédigées de façon à contribuer à la protection de l'élément face aux influences négatives qui pourraient le dénaturer (...)

57 Le plan de sauvegarde prévoit d'intervenir sur le cours des matières premières<sup>58</sup>, la création d'un salon international du café destiné aux entreprises de café arabe, des aides financières aux établissements servant le café arabe – y compris à l'international.

58 Ce type de mesures de sauvegarde, d'ordre touristique et commercial, mises en évidence pour les dossiers que nous venons de citer, a été banni du dossier de candidature du « Repas Gastronomique des Français », en réponse à la mise en garde formulée par l'Unesco à l'égard des enjeux commerciaux qu'entraînerait une inscription susceptible de bénéficier à des professionnels, donc à des intérêts financiers privés. L'avis de l'Unesco, que nous avons déjà cité, qui invitait à circonscrire la communauté détentrice du « Repas gastronomique des Français » à une seule communauté et à en exclure les secteurs de la restauration, des métiers de bouche, de l'agriculture et de la pêche, justifiait ainsi ce point de vue :

Tout en véhiculant sans doute un patrimoine culturel particulier, ces derniers secteurs d'activité poursuivent au premier chef des objectifs dépassant largement le cadre patrimonial<sup>59</sup>.

59 De ce fait, la France a renoncé à toute mesure de politique et d'économie culturelles susceptible d'assurer la sauvegarde et la promotion des métiers qui façonnent la gastronomie. Elle a même été jusqu'à acter qu'elle n'autoriserait aucune instrumentalisation mercantile de l'inscription et qu'elle veillerait à ce qu'aucune dérogation n'intervienne dans ce domaine, en précisant expressément dans le plan de sauvegarde :

La mission (MFPCA) alertera l'État sur les risques éventuels d'utilisation dévoyée de l'inscription sur la Liste de l'Unesco, tels que l'instrumentalisation ou la labellisation mercantiles<sup>60</sup>.

60 Aussi, dans l'enthousiasme soulevé par l'inscription, les initiatives lancées en 2011 comme celles de la Sopexa (agence de conseil en marketing et communication spécialisée dans la promotion des produits agroalimentaires), ou de la première conception de la Fête de la gastronomie, initiée sous l'égide du ministère de l'Économie et des Finances, ont laissé planer des menaces de « désinscription » du dossier français des listes Unesco<sup>61</sup>. Néanmoins, en ne nommant aucun responsable du plan de sauvegarde et en comblant pas le vide concernant la propriété juridique du patrimoine immatériel et des éléments inscrits, la France a laissé s'établir des usages délétères et mercantiles de cette inscription. Ainsi, la MFPCA, organisme chargé de signaler à l'État les éventuelles instrumentalisation mercantiles de l'inscription a pu elle-même en faire des usages délétères et aller jusqu'à déposer à l'INPI, et à son seul profit, les expressions « Repas Gastronomique des Français » et « Cité de la gastronomie », pour en faire des marques commerciales<sup>62</sup>.

61 Nous ne pouvons, dès lors, manquer de nous interroger sur le décalage introduit entre les différents éléments de patrimoines alimentaires inscrits, par le degré de tolérance différencié affiché par l'Unesco à l'égard de leur valorisation économique, et par l'attitude adoptée par l'État français à l'égard de cette candidature nationale qui a été financée par les fonds publics.



## Un nouvel horizon pour l'économie de la diversité culturelle ?

- 62 Alors que d'autres études de cas soulignent, dans ce même volume, les usages politiques délétères de la Convention<sup>63</sup>, dont les patrimoines alimentaires ne sont pas exempts ainsi que le montrent le cas du « *kimchi* » inscrit pour les deux Corées ou celui du « *lavash* » qui se profile pour 2016<sup>64</sup>, les résultats que nous venons d'exposer nous éclairent sur les usages commerciaux croissants qui sont faits des inscriptions sur les listes du PCI de l'Unesco, et ce, au-delà des retombées liées aux formes d'exploitations touristiques. Notre approche projette en effet les patrimoines alimentaires immatériels dans une dimension économique, impossible à évacuer car elle se situe au cœur même des enjeux d'une Convention dont la vocation ne peut manquer d'être appréhendée à la lumière des instruments internationaux, normatifs ou non, auxquels elle fait référence et dans l'architecture desquels elle s'inscrit.
- 63 L'un d'entre eux est la « Déclaration universelle sur la diversité culturelle » de 2001, qui ouvre la voie à la promulgation, en 2005, de la « Convention pour la protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles ». Ce dispositif, juridique et contraignant, affirme deux orientations que nous résumerons ici brièvement. La première précise le rôle que les expressions culturelles, à travers lesquelles s'expriment les identités des peuples, jouent dans le développement durable, des pays les plus pauvres mais pas seulement, et dans les politiques de coopérations internationales dans le secteur de l'économie de la culture. La seconde orientation introduit, par les effets de l'élargissement des territoires de la culture que nous avons évoqués, une forme de protection des éléments inscrits au patrimoine culturel de l'humanité, et ce au titre de « la protection et de la promotion de la diversité des expressions culturelles ». Celle-ci pourrait se manifester, notamment, par l'octroi d'un statut dérogatoire accordé aux biens et services culturels dans le cadre des règles du commerce en vigueur au sein de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). L'objectif serait de lutter contre le libéralisme des marchés qui menace la diversité des cultures du monde en confortant la puissante hégémonie des cultures industrialisées, notamment américaines.
- 64 Ainsi, nous le voyons, la question de l'instrumentalisation de la convention par des intérêts économiques, privées ou non, telle qu'elle a pu être posée dans les premiers temps de la mise en œuvre de la convention de 2003, rend compte de la multiplicité des positions relatives à la question du statut à reconnaître (ou pas) à l'alimentation ou à la gastronomie, comme domaine culturel. Cette question dépasse largement les alertes lancées par Chérif Khaznadar (2009 ; 2014), un des pères de la Convention, qui avait dénoncé « les dangers qui guettent la Convention de 2003 ». Il ne pointait pas les risques d'affairisme, mais la mise en place des listes représentatives (LR) à travers lesquelles :
- (...) chaque pays peut [...] faire inscrire ce qu'il considère comme étant représentatif de son patrimoine culturel immatériel, la seule limitation étant qu'il s'agisse bien de patrimoine culturel immatériel.
- 65 Chérif Khaznadar, qui avait été, à ce titre aussi, farouche opposant à la candidature de la gastronomie française, ne posait pas tant la question du bienfondé de l'inscription de pratiques, d'usages ou de savoir-faire alimentaires rattachés à des pratiques culturelles traditionnelles et populaires qui seraient en danger ; il posait en réalité la question de la reconnaissance d'un domaine culturel, alimentaire ou gastronomique, et plus



largement, celle des communautés détentrices – y compris professionnelles –, pouvant bénéficier des retombées symboliques et socio-économiques attachées aux politiques économiques de protection et de promotion de la diversité culturelle.

- 66 Est-ce cependant la seule lecture que nous pouvons appliquer au traitement spécifique et différencié que l'Unesco et la France ont réservé, comme nous l'avons démontré, au dossier de candidature du « Repas gastronomique des Français », et au refus d'y associer les productions issues des savoir-faire des agriculteurs, éleveurs, artisans des métiers de bouche, qui, pour la plupart d'entre eux sont loin de confiner à l'élite des grands Chefs et aux multinationales de la haute cuisine ? Pouvons-nous manquer de souligner les questions que l'impact du dispositif serait susceptible d'avoir, si, d'aventure, une reconnaissance officielle des éléments de patrimoines alimentaires – produits agricoles et alimentaires, advenait, et leur conférerait, de ce fait, ainsi que je le propose ici, le statut d'un domaine culturel spécifique pouvant bénéficier sur les marchés des avantages de l'exception culturelle ? L'autre question soulevée est celle des droits, c'est-à-dire de l'attribution d'une propriété intellectuelle et/ou industrielle à des dénominations de patrimoines alimentaires issus de pratiques individuelles et/ou collectives, mais qui ne bénéficient d'aucun statut ni protection juridiques, sauf à ce que le label Patrimoine de l'humanité puisse finir par confiner au statut de « marque », comme certains dossiers le laissent entendre<sup>65</sup>.
- 67 Reprochant à la Convention de 2005 de ne définir ni limiter les champs couverts par les « expressions culturelles<sup>66</sup> », et y dénonçant des formes de protectionnisme déguisé induites sur les marchés, les États-Unis ont refusé de la ratifier, de même qu'il n'ont toujours pas ratifié la Convention de 2003 et ce malgré l'ébauche de démarche qui avait été entreprise par l'administration Obama en 2008. Les marchés alimentaires se trouvaient au cœur de l'argumentation, ainsi qu'en atteste la tribune publiée par Dan Glikmann, ministre de l'agriculture de Bill Clinton, dans le quotidien *Le Monde*, où il écrivait :
- Tous les pays qui négocient des accords commerciaux pourront donc trouver qu'il existe toujours un point de vue culturel dans le café, la banane, le coton ou le fromage<sup>67</sup>.
- 68 On peut dès lors, se demander si l'octroi d'un label Patrimoine de l'humanité à des biens et services appartenant à un domaine culturel alimentaire n'aboutirait pas finalement à leur reconnaissance comme produits culturels susceptibles de bénéficier, au titre de la protection de la diversité culturelle, de dérogations aux règles du libre-échange, et menacer par là-même les intérêts des multinationales de l'agro-alimentaire ? Peut-on aller jusqu'à penser qu'il aurait pu être embarrassant, pour la France elle-même, engagée dans le cadre des politiques commerciales libérales et normatives régies par l'OMC, dans celui des négociations de l'accord bilatéral du « Traité de libre-échange transatlantique », comme dans celui des politiques communes européennes, tout aussi normatives et contraignantes, de revendiquer ce statut spécifique et ce label à des secteurs et à des biens agricoles et alimentaires<sup>68</sup> ? Le fait que les patrimoines alimentaires ou gastronomiques ne figurent pas comme domaine spécifique dans l'Inventaire du patrimoine culturel immatériel de la France, géré par le ministère de la Culture, pourrait nous conforter dans ce sens<sup>69</sup>.
- 69 Nous ne saurions trancher ce débat dans le cadre de ce chapitre de livre qui a pour objectif de renouveler les analyses et les interprétations du patrimoine culturel immatériel, et ce à partir d'un bilan « historien » dressé sur huit ans de fonctionnement

de la Convention. Nous nous contenterons, pour l'heure, de réaffirmer à quel point le patrimoine est une construction dont la théorisation, par une recherche qui se voudrait fondamentale, est fragile et discutable. Instrument de la gouvernance, le patrimoine immatériel s'accommode nécessairement, et peut-être davantage encore que les patrimoines tangibles, des exigences diplomatiques, des rapports de force commerciaux internationaux, des volontés et des intérêts sociaux, politiques, économiques défendus par les États-parties. Ainsi, alors que certains experts de l'Unesco ont souvent opposé à la candidature de la gastronomie française, l'idée que « la Convention n'était pas faite pour ça », j'avancerai pour ma part, à l'issue de cette analyse, que la Convention est justement faite pour ça.

---

## BIBLIOGRAPHIE

**BENHAMOU FRANÇOISE, 2012**

*Économie du patrimoine culturel*, Paris, La Découverte, coll. « Repères/Culture et communication ».

**BENHAMOU FRANÇOISE & DAVID THESMAR, 2011**

*Valoriser le patrimoine culturel de la France*, Paris, Documentation française. Disponible en ligne <https://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/114000512-valoriser-le-patrimoine-culturel-de-la-france> [lien valide en mai 2019].

**BORTOLOTTI CHIARA (dir.), 2011**

*Le Patrimoine culturel immatériel. Enjeux d'une nouvelle catégorie*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'Homme, coll. « Ethnologie de la France ».

**CONFÉRENCE INTERNATIONALE DE LARNAKA, 2003**

*Local Food and Tourism*, actes de la conférence internationale (Larnaka, Chypre, 9-11 novembre 2000), Madrid, World tourism organisation.

**COUSIN SASKIA, 2008**

« L'Unesco et la doctrine du tourisme culturel », *Civilisations*, n° 57-1. p. 41-56.

**CSERGO JULIA, 2015**

« Mythologies du palace : de la synthèse cosmopolite à la forme patrimoniale mondialisée », *Revue Droit et Pratique du Tourisme*, n° 1, p. 85-98.

**CSERGO JULIA, 2016**

*La Gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre ? La gastronomie française à l'Unesco : histoire et enjeux*, Chartres, Menu Fretin.

**ÉLIAS NORBERT, 1993**

*Engagement et distanciation. Contributions à la sociologie de la connaissance*, Paris, Fayard.

**GRABURN NELSON, 1989**

« Tourism, the sacred journey », in V. H. Smith (dir.), *Hosts and Guests. The Anthropology of Tourism*. Philadelphie, University of Pennsylvania Press, p. 21-36.

**GRÉGOIRE ALLIX, 2008**

« Deux sites Vauban ont-ils été écartés du label Unesco pour leur gestion privée ? », *Le Monde*, 18

juillet 2008. Disponible en ligne [http://www.lemonde.fr/culture/article/2008/07/18/deux-sites-vauban-ont-ils-ete-ecartes-du-label-unesco-pour-leur-gestion-privee\\_1074924\\_3246.html](http://www.lemonde.fr/culture/article/2008/07/18/deux-sites-vauban-ont-ils-ete-ecartes-du-label-unesco-pour-leur-gestion-privee_1074924_3246.html) [lien valide en mai 2019].

KHAZNADAR CHÉRIF, 2009

« Les dangers qui guettent la Convention de 2003 », in *Le Patrimoine culturel immatériel à la lumière de l'Extrême-Orient*, Paris, Actes Sud/Maison des cultures du monde, coll. « Babel », série « Internationale de l'imaginaire ». p. 13-46.

KHAZNADAR CHÉRIF, 2012

*Alerte : patrimoine immatériel en danger*, Actes Sud/Maison des cultures du monde, coll. « Babel », série « Internationale de l'imaginaire ».

MCCANNEL DEAN, 1976

*The Tourist. A New Theory of the Leisure Class*, New York, Schoken Books Inc.

MELOT MICHEL, 2011

« La cuisine est-elle un art ? », *Médium*, vol. 3, n° 28 : *Bien Manger*, p. 6-30.

SUREMAIN CHARLES-ÉDOUARD DE & JEAN-CHRISTOPHE GALIPAUD, 2015

*Fabric-Acteurs de patrimoine. Implication, participation et postures du chercheur dans la patrimonialisation*, Igé, IRD Éditions/L'Étrave.

UNESCO, 1966

*Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels*. Disponible en ligne, [http://www.unesco.org/education/pdf/SOCIAL\\_F.PDF](http://www.unesco.org/education/pdf/SOCIAL_F.PDF) [lien valide en juin 2009]

UNESCO, 1982

*Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles, Conférence mondiale sur les politiques culturelles*, Mexico City, 26 juillet - 6 août 1982. Disponible en ligne, [www.culture.gouv.fr/Media/Thematiques/Egalite-et...de-la.../Declaration-de-Mexico](http://www.culture.gouv.fr/Media/Thematiques/Egalite-et...de-la.../Declaration-de-Mexico) [lien valide en juin 2009]

UNESCO, 1989

*Recommandation sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire*. Disponible en ligne, [http://portal.unesco.org/fr/ev.php-URL\\_ID=13141&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/fr/ev.php-URL_ID=13141&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html) [lien valide en mars 2015].

UNESCO, 1997

*Rapport du comité intergouvernemental pour la décennie mondiale du développement culturel sur ses activités 1966-1997*. Disponible en ligne, [https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000108765\\_fre](https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000108765_fre) [lien valide en mars 2015].

UNESCO, 2001

*Déclaration universelle sur la diversité culturelle*. Disponible en ligne, [http://portal.unesco.org/fr/ev.phpURL\\_ID=13179&URL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_SECTION=201.html](http://portal.unesco.org/fr/ev.phpURL_ID=13179&URL_DO=DO_TOPIC&URL_SECTION=201.html) [lien valide en janvier 2015].

UNESCO, 2006a

*Chefs d'œuvre du patrimoine oral et immatériel de l'humanité. Proclamations 2001, 2003 et 2005*, Paris, Unesco, Section du patrimoine immatériel, Division du patrimoine culturel.

UNESCO, 2006b

*Rapport de la réunion d'experts sur la participation des communautés à la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel : vers la mise en œuvre de la Convention de 2003 (Tokyo, Japon, 13-15 mars 2006)*. Disponible en ligne: <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00034-FR.pdf> [lien valide en février 2009].

VAN ZANTEN WIM (dir.), 2002

*Glossaire patrimoine culturel immatériel*, La Haye, Commission nationale néerlandaise pour l'Unesco. Disponible en ligne, <http://www.unesco.org/culture/ich/doc/src/00265.pdf> [lien valide en janvier 2015].

WORLD TOURISM ORGANIZATION (WTO) & CYPRUS TOURISM ORGANIZATION, 2003a

*Local Food and Tourism International Conference*, Larnaka, Cyprus, 9-11 novembre 2000. Disponible en ligne, <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284406272.1.pdf> [lien valide en mars 2015].

WORLD TOURISM ORGANIZATION (WTO), 2003b

*Local Food in Tourism Policies, Findings of a WTO Secretariat Survey (June-October 2000) and an Annex on the Identification of National Food and Culinary Heritage*, Disponible en ligne : <http://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284406272.2.pdf> [lien valide en mars 2015].

## NOTES

1. Cet article a été en partie publié dans Csergo (2016). Nous renvoyons à cet ouvrage pour l'analyse plus complète de la question.
2. Nous faisons notamment référence au conflit qui s'est exprimé le 5 juillet 2008 au cours d'une table ronde consacrée à la candidature de la gastronomie française à l'Unesco et organisée à Paris dans le cadre de l'événement « Gastronomy by the Seine ». Le *Huffington Post* en fait la relation suivante : « Cette inscription est vouée à l'échec, a estimé samedi le président de l'Assemblée générale des États membres de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco. "Il n'y a pas de catégorie à l'Unesco pour la gastronomie", a déclaré Chérif Khaznadar, arguant que seuls les éléments précisément identifiés peuvent figurer sur une liste du patrimoine immatériel. "Il nous semble que le patrimoine culinaire français entre complètement" dans le domaine de cette Convention, a estimé au contraire le président de la mission de soutien au dossier français, Jean-Robert Pitte, précisant que M. Khaznadar "n'est pas le seul à décider"... ». Voir [http://archives-lepost.huffingtonpost.fr/article/2008/07/05/1219544\\_la-gastronomie-francaise-doit-elle-devenir-patrimoine-mondial-de-l-unesco.html](http://archives-lepost.huffingtonpost.fr/article/2008/07/05/1219544_la-gastronomie-francaise-doit-elle-devenir-patrimoine-mondial-de-l-unesco.html) [lien valide en juin 2010].
3. Le rapport de cette réunion, qui n'a pas été reconnue comme une réunion d'experts par l'Unesco, a figuré sur le site du ministère français de la Culture. Il affirmait que les patrimoines alimentaires pouvaient relever des patrimoines culturels immatériels. Cf. <http://www.iiaac.cnrs.fr/article1007.html>, [lien valide en juin 2016].
4. Transcription de l'enregistrement public du colloque « Le patrimoine culturel immatériel » (Centre culturel international de Cerisy-la-Salle, 24 au 29 septembre 2012), table ronde du 29 septembre.
5. Nous synthétisons les termes de la définition retenue dans la Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles (1982), l'élargissement des territoires de la culture ayant été institutionnellement actée par la définition suivante : « Dans son sens le plus large, la culture peut aujourd'hui être considérée comme l'ensemble des traits distinctifs, spirituels et matériels, intellectuels et affectifs, qui caractérisent une société ou un groupe social. Elle englobe, outre les arts et les lettres, les modes de vie, les droits fondamentaux de l'être humain, les systèmes de valeurs, les traditions et les croyances. » En 1989, la Recommandation de l'Unesco sur la sauvegarde de la culture traditionnelle et populaire ajoute l'idée d'une culture vivante dont les formes comprennent « entre autres, la langue, la littérature, la musique, la danse, les jeux, la mythologie, les rites, les coutumes, l'artisanat, l'architecture et d'autres arts » (Unesco, 1989).

6. C'est la réponse qui a été faite par Hugues Sicard, spécialiste de gestion de l'information du PCI à l'Unesco, à la suite de ma demande de consultation des dossiers concernés par ce programme.
7. Dossier 4.COM 13.46.
8. Dossier 4.COM 13.55.
9. Dossier 4.COM 14.08.
10. Dossier 5.COM 6.14.
11. Dossier 5.COM 6.30.
12. Nous excluons pour les inscriptions de l'année 2010, l'inscription transnationale du dossier qui avait été déposé par l'Espagne, la Grèce, l'Italie et le Maroc, sur « la Diète méditerranéenne ». L'élément avait été inscrit mais une version actualisée du dossier y ajoutant de nouveaux pays (Chypre, la Croatie et le Portugal) a été déposée pour la session de 2013. La nouvelle inscription, celle de 2013 a annulée la version de 2010. Nous la comptabilisons donc dans notre statistique à la seule année 2013.
13. Dossier 5.COM 6.10.
14. « Le pain d'épices de Croatie c'est la décoration ce n'est pas du tout l'ensemble c'est très circonscrit », affirme Cécile Duvelle au colloque de Cerisy, enregistrement cité.
15. Dossier 5.COM 6.5.
16. Dossier 5.COM 6.4.
17. Dossier 6.COM 13.25.
18. Dossier 6.COM 13.48.
19. Dossier 6.COM 8.3.
20. Dossier 7.COM 11.32.
21. [https://en.wikipedia.org/wiki/Mesir\\_macunu](https://en.wikipedia.org/wiki/Mesir_macunu) [lien valide en octobre 2015].
22. Dossier 7.COM 11.23.
23. Dossier 8.COM 8.5.
24. Dossier 8.COM 8.13.
25. Dossier 8.COM 8.10.
26. Dossier 8.COM 8.23.
27. Dossier 8.COM 8.17.
28. Dossier 8.COM 8.28.
29. Dossier 8.COM 7.a.5.
30. « Les instruments à percussion utilisés sont le tum et le marimba. Les détenteurs de la cérémonie utilisent des baguettes en bois comme symbole de leur autorité et des ponchos qui représentent la pureté physique. La gastronomie symbolise la transformation du maïs en nourriture pour les gens qui vivent dans la communauté. » Cf. dossier de « La cérémonie de la Paach », Guatemala, LSU, 2013.
31. Dossier 9.COM 10.21.
32. Dossier 9.COM 10.3.
33. Dossier 9.COM 10.18.
34. Dossier 9.COM 10.30.
35. Dossier 10.COM 10.b.12.
36. Dossier 10.COM 10.b.16.
37. Dossier 10.COM 10.b.32.
38. Dossier 10.COM 10.b.14.
39. Dossier 10.COM 10.b.22.
40. Transcription de l'enregistrement cité.
41. Trois de ces dossiers de l'année 2013, « Le *washoku* » (Japon), « La pêche aux crevettes » (Belgique), « Le *kimjang* » (Corée du Sud) font partie des « 18 dossiers d'éléments inscrits qui ont été considérés comme étant de bons exemples par le Comité ». Voir <http://www.unesco.org/culture/ich/fr/formulaires> [lien valide en septembre 2015].

42. Archives privées.

43. Cf. Dossier 8.COM 6.14.

44. Nous avons cité les impacts de la Déclaration de Mexico sur les politiques culturelles de 1982.

45. Cette approche avait été évoquée pour justifier la légèreté de la procédure (quelques pages d'un formulaire à remplir) censée permettre à des communautés minoritaires, dominées, ou même peu lettrées, de déposer des dossiers.

46. Le critère R4 nécessite d'apporter la preuve que l'élément a été soumis au terme de la participation la plus large de la communauté (groupes ou individus), avec « son consentement libre, préalable et éclairé ».

47. Nous renvoyons aux définitions contenues dans Van Zanten, 2002.

48. Archives privées.

49. Lettre du 4 novembre 2009 adressée par le secrétariat de la Convention à la Mission ethnologie du ministère de la Culture et de la Communication, cc Délégation permanente de la République française auprès de l'Unesco et Commission nationale française pour l'Unesco. Étant impliquée comme responsable scientifique de la candidature et acteur de la rédaction du dossier, cette lettre m'a été transmise. Je la cite ici au titre d'archive privée.

50. Après de multiples concertations avec les acteurs gouvernementaux, le rôle de la MFPCA a été défini comme celui d'une veille sur le suivi des mesures : « Organisme spécifique de veille et de suivi des mesures de sauvegarde, la MFPCA, organisme spécifique et fédérateur, assurera en lien avec l'État la veille et le suivi des mesures de sauvegarde. Sera ainsi garantie la mise en œuvre des mesures appropriées aux termes et à l'esprit de la Convention de 2003. »

51. En ligne : [https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational\\_Directives-2.GA-FR.pdf](https://ich.unesco.org/doc/src/ICH-Operational_Directives-2.GA-FR.pdf),

52. Le rapport cité par Grégoire (2008) dénonce les usages commerciaux du label Unesco de sites Vauban proposés au classement. Il signale à propos de l'un d'entre eux : « Le projet hôtelier semble aujourd'hui prioritaire et utiliserait la valeur patrimoniale comme argument commercial. » Le 7 juillet 2008, l'Unesco semble s'être appuyé sur cette réflexion pour exclure de l'inscription des citadelles Vauban (France), deux sites – sur les quatorze proposés – détenus et exploités par des propriétaires privés, aux motifs officiels suivants : la citadelle du Palais à Belle-Île (Morbihan), un hôtel musée, pour un « manque d'authenticité » que nombre d'experts ont trouvé très discutable ; et le château de Bazoches (Nièvre) car, « au dernier moment, l'Unesco a décidé de ne retenir que des fortifications » (*Ibid.*).

53. La Recommandation sur la culture traditionnelle et populaire (Unesco, 1989) précise qu'elle « mérite de bénéficier d'une protection s'inspirant de celle qui est accordée aux productions intellectuelles ». Si cette recommandation évoque les protections assurées par les centres de documentation et services d'archives, elle note à propos des aspects relevant de la propriété intellectuelle que, malgré les travaux réalisés par l'Unesco et l'Ompi, « l'adoption de mesures s'imposent, notamment pour protéger les matériaux recueillis contre un emploi abusif, intentionnel ou non ».

54. Unesco, 1997. À ce sujet, on peut s'intéresser aux impacts de la signature, en février 1996, de l'accord complémentaire entre l'Unesco et l'OMT « pour donner à la culture la place éminente qui lui revient dans les stratégies et projets de développement touristiques » (Cousin 2008). Plus spécifiquement sur la mise en tourisme des cultures alimentaires – des paysages et de la production agricoles à la consommation –, voir WTO, 2003a et 2003b.

55. Encore que pour le dossier de « L'aïku », l'argumentation fait état d'un rituel qui semble avoir perdu sa signification sociale pour devenir un seul spectacle, ce qui semble être en décalage avec la notion de patrimoine vivant.

56. Signalons que pour l'année 2014, un dossier portant sur « La culture du café dans les quartiers de Buenos Aires » avait été déposé, puis retiré. Les communautés porteuses en étaient cette fois ouvertement les propriétaires et gérants des cafés bars et les habitués. Les actions de développement touristiques, circuits et événements dans les « cafés remarquables » était

programmées ainsi qu'une législation pour la promotion des cafés bars incluant des incitations fiscales. Pour l'année 2015, c'est encore la candidature de « La fabrication traditionnelle de la *kranjska klobasa* », une saucisse traditionnelle slovène, qui a été retirée.

57. La mention des femmes et de leurs activités est fréquente dans les dossiers, en référence aux articles les concernant, dans le Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels (Unesco, 1966) et dans la Déclaration universelle sur la diversité culturelle (Unesco, 2001).

58. Le Qatar précise dans la part qu'il prend dans les mesures de sauvegarde : « Des mesures financières et gouvernementales seront prises sur le marché pour s'assurer que les outils utilisés pour préparer le café et les ressources (grains de café et épices utilisés pour parfumer le café) sont toujours disponibles », cf. <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-cafe-arabe-un-symbole-de-generosite-01074>.

59. Lettre du 4 novembre 2009 adressée par le Secrétariat de la Convention à la Mission ethnologie du ministère de la Culture et de la Communication, arch. privée.

60. Un seul dossier sur les vingt-neuf recensés reprend l'esprit de cette formulation, celui du Fichee-Chambalaalla des Sidamas (LR, Éthiopie, 2015) où il est mentionné que « toute manipulation politique ou commerciale de l'élément, que ce soit de la part de partis politiques ou du public, sera entièrement rejetée. »

61. Cf. <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>. A l'issue d'une réunion convoquée par l'Unesco à propos de l'utilisation de l'inscription Unesco que la Sopexa envisageait de faire pour la promotion des produits alimentaires français à l'étranger, j'ai pu moi-même me faire le relais de cette menace dans un article « Le Repas gastronomique des Français », publié le 4 septembre 2011 dans le magazine professionnel *La Cuisine collective*. Cet article rend compte de la difficulté de mener une analyse distanciée dès lors qu'un.e chercheur.e est engagé dans une action pour la collectivité.

62. La demande d'enregistrement de la marque « Repas gastronomique des Français » a été déposée par la MFPCA à l'Institut national de la propriété intellectuelle (INPI), en juin 2010. L'enregistrement définitif est intervenu le 22 octobre 2010, soit dès la notification officielle de l'acceptation du dossier, mais trois semaines avant la décision officielle du Comité de l'Unesco rendue le 16 novembre 2015. On peut dire d'une certaine façon qu'au moment où la MFPCA l'a déposé, le Repas gastronomique des Français n'existait pas.

63. Voir les articles de Christian Bromberger et de Caroline Bodolec.

64. Nous avons mentionné que le *lavash* a été inscrit pour l'Arménie en 2014. Dans les dossiers en cours pour 2016 figurant sur le site de l'Unesco, nous trouvons une candidature multinationale, « *Flatbread making and sharing culture: lavash, katryma, jupka, yufka* », déposée par l'Azerbaïdjan, la République islamique d'Iran, le Kazakhstan et le Kirghizistan.

65. Sur le processus qui vise à redéployer le statut patrimonial comme une marque, voir Csergo 2015 ; 2019.

66. L'article III.3. de la Convention de 2005, définit les « expressions culturelles » comme « les expressions qui résultent de la créativité des individus, des groupes et des sociétés, et qui ont un contenu culturel. »

67. *Le Monde*, édition du 23 octobre 2005, soit quelques jours après la promulgation de la Convention intervenue le 20 octobre.

68. N'oublions pas que, durant les années où se discute et se met en place la candidature de « La Gastronomie française » à l'Unesco, un procès retentissant oppose l'association Kokopelli (pour la libération de la semence et de l'humus), aux catalogages mis en place au niveau européen dont les distorsions avec le catalogue du ministère de l'Agriculture français avait été mis en évidence. Le procès qui a duré de 2004 à 2011, a abouti à la condamnation de l'association.

69. L'inventaire du PCI de la France comporte plusieurs domaines qui ne correspondent pas à la nomenclature Unesco : savoir-faire, pratiques rituelles, pratiques sportives, pratiques festives,



musiques et danses, jeux, l'art du conte. « Le repas gastronomique des Français » est ainsi inventorié dans le domaine « Savoir-faire » au même titre que la tapisserie d'Aubusson...Cf. En ligne : <http://www.culture.gouv.fr/Thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national>.

---

## AUTEUR

### **JULIA CSERGO**

Professeure au DEUT-ESG de l'Université du Québec à Montréal, membre associée à la Chaire de recherche du Canada en patrimoine urbain de l'ESG-UQAM